

Olivier Lepiller

Rapport de stage

Mémoire pour le DESS Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation 2005



Les mutations de la société urbaine de Hanoi  
(Viêt Nam)  
Illustration par des portraits de  
mangeurs

Sous la direction de

**Jean-Pierre Poulain**

(Université de Toulouse-Le Mirail)

et de

**Muriel Figuié**

(CIRAD)



## The changes in the urban society of Hanoi

### **Illustration with portraits of eaters**

#### **Abstract**

The current socio-economic data on food consumption in Viet Nam allow characterizing the differences between the urban consumer and the rural consumer, but they are insufficient to describe in detail the diversity of the urban consumers.

In this survey, which takes place within the framework of the group of research Markets and Agriculture Linkages for Cities in Asia (MALICA), we propose to describe this diversity. The result of the study will take the form of a collection of portraits of urban eaters of Hanoi. The choices of the different eaters are founded according to the more important socioeconomic changes involved in the urban society development: growth of nutritional diseases, of food availabilities, increase of sanitary problems, of rural immigration and of inequalities of incomes.

To realise this survey, we made several interviews and observations with different the type of people we had identified. We use voluntarily the term of *eaters* instead of *consumers*, because the food incorporation is really much pore than an economic criteria based consumption.

Finally, thanks to this approach, we have been able to identify some distinctive characteristics which could be used in a future quantitative survey. We also showed that the understanding of changes in food social space can be a good way to understand the changes in the whole society.

#### **Résumé**

Les données existantes sur l'alimentation au Viêt Nam traitent principalement des consommations alimentaires. Certaines différences entre les consommateurs ruraux et les consommateurs urbains ont été mises au jour, mais la diversité à l'intérieur des mangeurs urbains est peu connue.

Dans le cadre du projet de coopération MALICA (Markets and Agriculture Linkages for Cities in Asia), plusieurs études ont été menées sur les représentations des mangeurs, sur les thèmes du risque sanitaire, de l'alimentation santé et de la perception de la qualité.

Notre étude s'inscrit dans ce cadre de recherche, et se propose d'étudier la diversité des mangeurs hanoïens, de leurs pratiques et de leurs représentations. Pour échantillonner les mangeurs que nous avons étudiés, nous avons décidé de les choisir en fonction de leur pertinence à illustrer les mutations de la société urbaine hanoïenne, qui connaît un développement économique très rapide.

Les principales mutations retenues concernent le développement des maladies alimentaires telles que le diabète et l'obésité, la croissance des revenus, des inégalités et des disponibilités alimentaires, l'augmentation des problèmes sanitaires liés à une agriculture de plus en plus intensive et l'exode rural.

Pour réaliser cette étude, nous avons donc utilisé des méthodes qualitatives d'entretien et d'observation qui nous ont permis d'identifier des descripteurs de la diversité des mangeurs urbains plus adaptés que ceux utilisés par les études de consommation habituelles.

Au final, ces descripteurs pourront servir à construire une enquête quantitative servant à chiffrer cette diversité, avec l'objectif de construire une typologie. Nos résultats nous ont aussi montré que la compréhension des mutations de l'espace social alimentaire pouvait être une voie d'entrée efficace pour mieux comprendre les mutations de la société toute entière.



## Avant-propos

Avant toute chose, j'aimerais présenter ici le cadre dans lequel s'est déroulé cette étude, avant de remercier les personnes qui m'ont permis de le réaliser.

### *Ma formation*

C'est dans le cadre du DESS Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, dirigé par Jean-Pierre Poulain à l'université de Toulouse-Le Mirail, et co-dirigé par Isabelle Seiller pour l'ENFA (Ecole Nationale de Formation Agronomique) et Florence Mathieu pour l'INP ENSAT (Institut National Polytechnique, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse) que j'ai eu la chance de réaliser mon stage au Vietnam. Dans cette formation, aujourd'hui transformée en Master professionnel, l'enseignement est centré autour des apports des sciences sociales dans la résolution des problèmes posés par l'alimentation.

Ces sciences souvent qualifiées de « molles » (anthropologie, sociologie, ethnologie) sont en effet de plus en plus convoquées par les sciences dites « dures » (physiologie, nutrition, agronomie, biologie), et par l'économie, pour aider à apporter des réponses mieux adaptées à tenir compte de la diversité humaine, souvent très complexe quand il s'agit d'alimentation. Les problèmes qu'elles peuvent contribuer à éclaircir relèvent de différents domaines de connaissance et d'action :

- la santé publique, avec la gestion du risque alimentaire et celle des maladies liées à l'alimentation (obésité et diabète entre autres)
- le développement, avec la connaissance des marchés et des systèmes d'approvisionnement urbains pour l'optimisation de la production agricole
- le secteur commercial et agroindustriel, avec la connaissance fine des mangeurs et de leurs attentes en termes de qualité notamment
- le secteur du tourisme et de la restauration
- la connaissance académique du fait alimentaire humain

### *Le cadre institutionnel de la commande*

L'étude « Portraits de Mangeurs » est commandée par le CIRAD (Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement). Cet institut français de recherche appliquée, qui possède un budget de 170 millions d'euros et compte 1850 agents en 2005, est défini ainsi sur son site : « Le Cirad est l'institut français de recherche agronomique au service du développement des pays du Sud et de l'outre-mer français. Il privilégie la recherche en partenariat » (cirad.fr). Toujours sur le même site, la démarche de l'institut est ainsi présentée :

« Le Cirad a choisi le développement durable comme ligne de force de son action à travers le monde. Cette démarche prend en compte les conséquences écologiques, économiques et sociales, à long terme, des processus de transformation des sociétés et des territoires du Sud.

Le Cirad intervient par des recherches et expérimentations, des actions de formation, d'information et d'innovation, et des expertises. Ses compétences relèvent des sciences du vivant, des sciences humaines et des sciences de l'ingénieur, appliquées à l'agriculture et l'alimentation, à la gestion des ressources naturelles et aux sociétés. »

L'histoire du CIRAD remonte à la période coloniale, il y a plus de cent ans. Dès cette époque, neuf instituts de recherche en agronomie tropicale produisent des connaissances appliquées à l'agriculture d'Outre-mer, la plupart avec le statut défini aux associations par la Loi de 1901. En 1958, leurs relations sont renforcées, puis le GERDAT (Groupement d'Etude

et de Recherche pour le Développement de l'Agronomie Tropicale), un groupement d'intérêt économique, est créé en 1970. C'est en 1984 que naît le CIRAD, avec un statut d'Établissement Public à caractère Industriel et Commercial (EPIC). Il est à l'époque placé sous la tutelle de deux ministères français : la recherche et la coopération.

Le CIRAD a donc pour mission de « contribuer au développement rural des pays tropicaux et subtropicaux par des recherches, des réalisations expérimentales, des actions de formation, en France et à l'étranger, l'information scientifique et technique, principalement dans les secteurs agricole, forestier et agroalimentaire. »

Dans cet institut, la part des sciences humaines (sociologie et économie), est largement minoritaire, en effectif comme en budget. L'activité du CIRAD est en effet plutôt centrée sur les disciplines agronomiques et les sciences du vivant. Mais à Hanoï, l'institut possède une antenne socioéconomique. C'est là qu'a été basée mon étude, dans le cadre du pôle de compétence en partenariat MALICA (Markets and Agriculture Linkages for Cities in Asia). Ce consortium met en partenariat le CIRAD et l'IOS (Institut Of Sociology) du VASS (Vietnamese Academy of Social Sciences), ainsi que d'autres organismes vietnamiens qui ne sont pas directement concernés par mon étude.

### **Le projet MALICA,**

débuté en 2002, a pour but de produire des connaissances utiles pour faciliter l'ajustement de la production agricole aux marchés urbains. Il fait le lien entre la recherche et les applications agronomiques d'un côté, et la connaissance sociologique et économique des marchés et des consommateurs de l'autre, dans le but d'avoir une vision intégrée des filières. Initialement, le but premier du CIRAD en général, et de son implantation vietnamienne en particulier, était d'appuyer, dans une logique de coopération, le développement rural pour aider les agriculteurs à subvenir aux besoins du marché domestique. Les moyens d'atteindre ce but sont d'abord passés essentiellement par les progrès agricoles et donc la recherche agronomique. Puis, un certain nombre d'évolutions positives ayant été enregistrée, la production s'améliorant nettement, de nouvelles questions se sont rapidement posées. Pour permettre aux agriculteurs de produire intelligemment en fonction de la demande urbaine, il fallait avoir l'intelligence de celle-ci. La sociologie et l'économie ont alors été convoquées pour apporter des connaissances des marchés et des mangeurs urbains.

### *La commande*

L'étude « Portraits de Mangeurs » est commandée par Nguyễn Duc Truyên, sociologue à l'Institut de sociologie de l'Académie vietnamienne des sciences sociales, et Muriel Figuié, chercheur membre de l'UR NoMaDe (Unité de Recherche Normes et régulation des Marchés face à la Demande) du CIRAD. Nguyễn Duc Truyên est spécialisé en sociologie de l'alimentation, et prépare actuellement une thèse dans le cadre de l'EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales), tandis que les activités de recherche de Muriel Figuié au Vietnam se situent à l'interface entre la sociologie (sociologie de l'alimentation, du risque et de la consommation), et de l'économie (économie des conventions). Le financement et les motivations qui ont permis cette étude sont donc le fruit d'une concertation entre chercheurs vietnamiens et français, dans le cadre du projet MALICA.

L'intérêt d'une étude sur les mangeurs urbains à Hanoi est pluriel. D'abord, elle permet d'apporter une modeste pierre à l'édifice des connaissances en sociologie de l'alimentation. Ensuite, elle permet de renforcer les connaissances sur les comportements alimentaires des mangeurs urbains au Vietnam, ce qui va dans le sens d'une meilleure

intelligence du marché domestique, utile à l'organisation de la production agricole et de l'approvisionnement. Enfin, selon Nguyễn Duc Truỵn, elle peut aussi ętre une source d'information utile aux acteurs ęconomiques privęs du secteur de la distribution, pour amęliorer leurs stratęgies de dęveloppement, et aux acteurs publics pour la dęfinition des politiques de pręvention et d'ęducation nutritionnelle et sanitaire.

La premięre rędaction de la commande formulęe par Muriel Figuię pręcisait que l'ętude devait permettre « d'affiner les ętudes antęrieures sur les comportements alimentaires ę Hanoĩ. » Il s'agissait de produire une typologie qui servirait de base ę un futur panel en permettant de recruter des mangeurs et d'ętudier les ęvolutions de leurs comportements face ę des situations comme l'inflation ou les crises sanitaires.

Mais des questions męthodologiques se sont vite imposęes. En effet, face au manque de donnęes quantitatives existantes sur les mangeurs, leurs pratiques et leurs repręsentations, il ętait difficile de dęterminer les critęres d'ęchantillonnage sur lesquels se fonderait la typologie. Cette dernięre ne pouvait dęfinitivement pas prętendre ę la repręsentativitę. Nous avons alors dęcidę que les portraits de mangeurs serviraient ę illustrer les plus importantes problęmatiques sociales de Hanoi en męme temps qu'ils serviraient ę affiner la compręhension de la diversitę des mangeurs de la ville.

## Remerciements

Mes premiers remerciements vont à tous les vietnamiens enquêtés, qui se sont toujours très volontiers prêtés au jeu parfois difficile des entretiens, des photographies et des observations, et qui m'ont chaque fois réservé un accueil tout simplement chaleureux et cordial.

Je tiens à remercier ensuite l'équipe dirigeante du DESS Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation, à savoir Jean-Pierre Poulain de l'Université de Toulouse-Le Mirail, Isabelle Seiller de l'ENFA et Florence Mathieu de l'ENSAT, pour la qualité et la richesse des enseignements de cette formation.

Pour m'avoir offert la possibilité de ce stage et pour sa disponibilité quotidienne à Hanoi, je remercie chaleureusement Muriel Figuié, docteur en sociologie au CIRAD et membre de l'UR NoMaDe (Unité de Recherche Normes et régulation des Marchés face à la Demande). Je remercie également Nicolas Bricas, directeur de l'UR NoMaDe, pour sa disponibilité et son aide. Je suis redevable au CIRAD, à Muriel Figuié et à Nicolas Bricas des excellentes conditions matérielles dans lesquelles s'est déroulé mon étude et le séjour à Hanoi. Pour les mises en contacts, les remarques et l'organisation de la présentation dans son institut, je remercie Nguyễn Duc Truyên, sociologue à l'IOS.

Pour leurs aides dans la construction de la problématique, je remercie Jean-Pierre Corbeau, professeur de sociologie à l'IUT de Tours et encadrant de mon travail, et Frédéric Rodriguez, de l'Université de Toulouse-Le Mirail.

Je remercie aussi Pascale Morin, pour l'efficacité avec laquelle elle a tout organisé afin que les conditions du stage soient idéales. Merci à Paule Moustier et à Boun-Tieng Ly pour leurs conseils et leurs remarques.

Pour son travail d'interprétariat efficace, ses capacités à naviguer dans des milieux sociaux très différents et son professionnalisme, je remercie Hong. Merci aussi à Nhung, pour son aide dans l'organisation des rendez-vous, à Max, pour son aide informatique, à Hue, pour ses traductions et à Tham, pour m'avoir fait découvrir un bout de Viêt Nam rural et pour m'avoir mis en relation avec plusieurs personnes enquêtées.

Je n'oublie pas Tristan Fournier, camarade du DESS, collègue lors du stage et colocataire exemplaire.

Bien sûr, merci à mon père et à ma mère, qui m'a toujours soutenu dans mes études et m'a rendu visite au Viêt Nam.

Et, enfin, merci à Diane, tout simplement pour sa présence à mes côtés.

# Sommaire

<b>Chapitre 1</b>	9
Mutations économiques, culturelles et sociales dans le Viêt Nam contemporain du <i>doi moi</i> et mutations sociales alimentaires à Hanoi	
1.1. Tout d’abord, qu’est-ce que le <i>doi moi</i> ?	9
1.2 La situation de départ en 1986	10
1.3 Les réformes et la libéralisation économique	11
1.4 L’augmentation du niveau de vie et des inégalités	14
1.5 L’exode rural	17
1.6 La transition nutritionnelle	19
1.7 Les ouvertures culturelles	21
<b>Chapitre 2</b>	26
Cadrage théorique et méthodes d’enquête	
2.1 L’espace social alimentaire comme cadre théorique général	26
2.2 Le <i>mangeur</i> et la sociologie <i>par</i> l’alimentation	28
2.3 Des méthodes qualitatives pour mieux comprendre les mangeurs	30
2.4 Les données collectées	31
<b>Chapitre 3</b>	33
Que sait-on déjà des mangeurs de Hanoi ?	
3.1 Les enquêtes statistiques nutritionnelles et de consommation alimentaire au Viêt Nam	33
3.2 Les données socioéconomiques du projet MALICA	36
3.3 Les études sur le patrimoine gastronomique et les monographies sur l’alimentation	39
<b>Chapitre 4</b>	41
Portraits de mangeurs	
« <i>Les passagers de la ville</i> »	42
<i>Groupe de ruraux en milieu urbain</i>	
Les ouvriers d’un chantier	
« <i>Attraités et difficultés de la ville</i> »	48
<i>Adaptation des nouveaux urbains</i>	
Vendeuse de rue	
« <i>Jeune et urbain</i> »	52
<i>Entre nouvelles pratiques et normes héritées</i>	
Etudiante rentrant dans la vie active	

<i>L'ouverture culturelle »</i>	56
<i>Métissages alimentaires</i>	
Femme aisée au foyer ayant de nombreux contacts avec l'étranger	
 <i>« Les paradoxes de l'abondance »</i>	59
<i>Anxiété alimentaire</i>	
Mère de famille riche	
 <i>«Le développement de la consommation hors domicile »</i>	63
<i>Nouvelles sociabilités alimentaires hors-domicile</i>	
Homme marié amateur de <i>bia hoi</i>	
 <i>« La transition nutritionnelle»</i>	67
<i>Obésité</i>	
Petit fille en surpoids	
 <i>« La mémoire des pénuries »</i>	70
<i>Alimentation et tradition</i>	
Femme âgée	
 <i>« La place des normes diététiques »</i>	75
<i>Alimentation et religion bouddhiste</i>	
Communauté religieuse bouddhiste	
 Album photos	79
 <b>Chapitre 5</b>	100
L'espace social alimentaire et la diversité des mangeurs de Hanoi. Synthèse et résultats de l'étude	
5.1 Les mangeurs dans l'espace social alimentaire	100
5.2 Les avantages de l'approche par les mangeurs	106
 <b>Chapitre 6</b>	107
Limites et perspectives	
6.1 Les obstacles liés à la différence linguistique et culturelle	107
6.2 Les zones d'ombres et les pistes à explorer	108
6.3 Vers une enquête quantitative	109
 <b>Conclusion</b>	110
 <b>Liste des sigles</b>	112
 <b>Bibliographie</b>	113

# Chapitre 1

## Mutations économiques, culturelles et sociales dans le Viêt Nam contemporain du *doi moi* et mutations sociales alimentaires à Hanoi

Le Viêt Nam est un pays en mutation, qui connaît de grands changements sur le plan économique et social. Dans ce chapitre, nous nous proposons de présenter la situation d'un pays en transition économique depuis la décision de la politique du *doi moi* en 1986. Nous exposerons les principales mutations économique et sociale du Viêt Nam, notamment celles qui affectent la ville –et Hanoi en particulier, le terrain de cette étude- et nous montrerons aussi quels changements touchent le fait alimentaire urbain. Ce sont ces changements qui ont motivé le choix de nos mangeurs, et nous expliquerons comment, à partir de quelles questions ce choix a été décidé. Nous présenterons dans des encadrés, présentés au gré du texte en fonction des problématiques sociales urbaines illustrées, les neuf mangeurs différents dont nous avons fait le portrait. Dans ces encadrés, nous expliquerons en quoi les portraits illustrent les problématiques sociales urbaines, quelles sont les questions sociales alimentaires qui sont soulevées et quelles sont les réponses que nous avons cherché à leur apporter.

### 1.1. Tout d'abord, qu'est-ce que le *doi moi* ?

Le *doi moi*, ou politique de « réforme et d'innovation », selon une qualification courante, est né du sixième congrès du PCV (Parti Communiste du Vietnam) de décembre 1986. Pour Philippe Papin, le directeur de l'Ecole Française d'Extrême Orient, basée à Hanoi, l'expression signifie « changer pour faire du neuf » (Papin, 1999). La traduction la plus couramment utilisée en français est le mot « renouveau » (YANN BAO AN, 2004, p.120). En fait, *doi moi* désigne la phase de transition qui a débuté en 1986 sur le papier, un peu plus tard dans les faits, et qui a été pensée par le PCV avec l'objectif principal de faire passer le pays d'une économie socialiste planifiée à une « économie de marché à orientation socialiste », selon les termes officiels. En cela, la transition vietnamienne ressemble à celle de la Chine voisine, et se distingue des transitions européennes, où les Partis Communistes nationaux se sont d'abord désintégrés avant que l'économie ne soit radicalement réorganisée. Comme le dit Christophe Feuché, « en moins de quinze ans, il aura fallu passer d'une économie rurale dirigiste de guerre à une économie capitaliste ouverte en voie d'industrialisation » (Feuché, 2004). Concrètement, l'Etat vietnamien a privatisé un certain nombre de branches peu ou non rentables pour ne conserver que la gestion des plus profitables, a autorisé l'entreprise privée et a ouvert son économie aux investissements étrangers.

Le *doi moi* est la conséquence d'un constat de faillite de la gestion du pays par le PCV, notamment à cause de la désorganisation de la production due à la collectivisation au Sud, à laquelle s'ajoutent la diminution des aides soviétiques, l'attrait de l'exemple chinois et la mise à l'écart par les pays du bloc occidental. Pour améliorer la situation catastrophique du pays au début des années 80, le Parti a donc été obligé de modifier la gestion anachronique et inadaptée au monde moderne qu'il pratiquait, et qui devait, selon son idéologie, mené à l'avènement d'un monde meilleur.

Les effets de la politique de renouveau n'ont pas été immédiats, ils ont commencé à être nettement sensibles à partir du début des années 90. Pour nous en convaincre, il suffit de réunir quelques chiffres, dont la fiabilité est parfois très discutable, mais qui donnent une

image de l'évolution rapide de l'économie du pays (sources : d'après General Statistical Office, *Statistical Yearbook*, Statistical Publishing House, Hanoi) :

- En 1980, la production de riz est estimée à 11,6 millions de tonnes. En 2000, elle atteint 32,5 millions.
- Le rendement par hectare du paddy, dans la même période, passe de moins de 2 tonnes à 5,5 tonnes.
- En termes constants, le PIB a été multiplié par 2,5 entre 1985 et 1999.
- Entre 1990 et 2001, le PIB a cru en moyenne de 7,25% par an.
- Entre 1990 et 1999, la production en valeur du riz a été multipliée par 1,63 et celle du café par 5,29, produits dont le Vietnam est devenu un des principaux exportateurs.
- Entre 1985 et 2001, la valeur en dollars des exportations du pays a été multipliée par 21,63 et celle des importations par 8,62.

Ces chiffres impressionnants ont peu d'équivalent, dans le monde à la même période, voire aucun. Mais il faut les interpréter à la lumière de la situation de départ du pays, qui revient de très loin.

## 1.2 La situation de départ en 1986

En 1986, onze ans après la réunification, le pays est au bord de la faillite. La réforme agraire et l'abolition de la propriété privée au Sud ont fait fuir une bonne partie de la population. Dans un premier temps, ce fut surtout le cas des vietnamiens d'origine chinoise vivant au Sud, qui étaient souvent de riches commerçants. Ainsi, entre 1975 et 1978, 200 000 d'entre eux s'exilent vers la république populaire de Chine, fuyant la spoliation, tandis que 600 000 à 700 000 autres choisissent l'exil vers le monde capitaliste (Tertrais, 2004). C'est en 1976, lors du IV<sup>ème</sup> congrès du PCV, que la direction du Parti décide d'homogénéiser le système de production et de négoce du pays en transformant l'économie du Sud sur le modèle de ce qui avait été fait au Nord. A partir de cette époque commencent les émigrations massives de boat people, qui fuyaient la spoliation, la répression politique ou la déportation forcée vers les Zones Economiques Nouvelles (le projet ZEN visait à une répartition plus équitable de la population par le biais d'un plan de déplacement des personnes notamment vers le Centre du pays).

Très vite, les dirigeants s'aperçoivent que les objectifs qu'ils se sont fixés dans les plans quinquennaux ne sont pas atteints et les autocritiques sont de mise dès la fin des années 1970. Ainsi, comme le note Hugues Tertrais (2004), en 1979, lors de la 6<sup>ème</sup> réunion de sa 4<sup>ème</sup> législature, le PCV affirmait déjà la nécessité de « changer et de réformer ».

Au niveau alimentaire, le pays se trouve dans une grave crise, et, comme le souligne Christophe Gironde (2004), « les villes et les salariés étaient les plus concernés par la faible disponibilité des produits alimentaires, mais la crise a touché l'ensemble du pays et des vagues de famine ont affecté de nombreuses provinces du Nord et du Centre. » De plus, l'époque est à la guerre contre les Khmers Rouges au Cambodge, et le meilleur de la production agricole, du moins la part qui n'est pas détournée par les paysans pour leurs propres besoins, part au front. Un système de ticket de rationnement sert d'ailleurs à gérer l'approvisionnement des villes de cette fin des années 70 à 1986, année du lancement du *doi moi*. Une enquête sur la consommation des familles menée au début des années 1980 souligne « une sous-alimentation chronique et une malnutrition sérieuse très répandue » (Autret, 1986).

On voit à quels défis colossaux les dirigeants ont dû faire face lorsqu'ils ont décidé de mettre en place la politique de renouveau, qui s'est d'abord attaqué aux carences de la production agricole.



### 1.3 Les réformes et la libéralisation économique

#### *Amélioration de la production agricole*

Réussir à nourrir la population a toujours été l'objectif majeur de qui dirige un pays. Les cadres du PCV se sont donc retrouvés dans une véritable impasse à la suite de la collectivisation ratée de la production agricole au Sud. Ceci explique pourquoi la libéralisation a été plus précoce dans le domaine agricole, et dès 1979, le constat a obligé la direction du pays à promulguer des mesures visant à lutter par les incitations matérielles contre les dysfonctionnements de la production coopérative : détournement des récoltes par les paysans, frelatage des produits, désengagement de l'effort de travail dans les rizières collectives au profit de l'activité sur les parcelles familiales... En effet, l'économie familiale a toujours continué d'exister, et, comme l'écrit Gironde (2004), nombre de « coopératives n'existaient que sur le papier ».

Les mesures adoptées pour lutter contre les biais du collectivisme ont donc en grande partie consisté à faire rentrer dans le cadre légal ce qui persistait à exister. Ainsi, en 1979, les paysans ont été autorisés à vendre leur surplus et les prix fixés par l'Etat ont été relevés. En 1981, une partie des terres des coopératives ont été allouées aux foyers, qui en contrepartie devaient livrer une portion de leur production. Ce n'est qu'en 1988, avec la résolution n° 10 que les terres agricoles ont été distribuées aux foyers. Le choix des plantes à cultiver et des fournisseurs d'intrants revenaient désormais aux foyers, et la planification fut supprimée (Gironde, 2004). En 1993, une loi foncière a été promulguée qui assure l'octroi d'un droit d'usage à long terme des terres, dont la transmission, la cession et la location sont devenues possibles.

Les effets de la politique de libéralisation de la production agricole, s'ils n'ont pas été immédiats (des disettes sévissent en 1988 et 1989 notamment dans certaines provinces du Nord), n'en ont pas moins été spectaculaires. Par exemple, la production de paddy a doublé au cours des décennies 80 et 90 et les disponibilités vivrières par habitant ont augmenté de 43% dans la même période (GSO, 1996 ; GSO, 2000).

#### *L'organisation d'un marché ouvert de l'alimentation*

La liberté d'approvisionnement alimentaire au Viêt Nam aujourd'hui, qui contraste avec l'époque encore toute proche des tickets de rationnement, a complètement modifié le paysage de l'offre alimentaire dans la ville de Hanoi et dans le pays tout entier. Nous verrons dans la deuxième partie de ce chapitre qu'elle a profité à l'ensemble de la population, bien que les inégalités de revenus se creusent.

Mais avant cela, il convient de présenter les effets de la libéralisation et de l'ouverture économiques et culturelles sur l'offre alimentaire. Christophe Feuché résume clairement un des objectifs que l'Etat vietnamien a été obligé de se fixer pour réussir le redressement économique du pays : il fallait « passer d'une administration qui pense, autorise et impose à une administration qui arbitre, légifère, incite et assiste en cas de besoin. En un mot, il s'agissait de retourner la charge de l'initiative de l'Etat vers les acteurs économiques. » (Feuché, 2004). Résultat, les entreprises privées qui hier étaient interdites ont aujourd'hui le droit à l'existence, consacré par différentes lois dont une datant 1990 définissant leurs structures légales, dont l'enregistrement a encore été facilité en l'an 2000. Les données du GSO (2004) montrent que, si la valeur à prix constant du PIB du Viêt Nam a augmenté d'environ 60% entre 1995 et 2002, la part générée par le secteur privé a augmenté d'environ 83%, et celle générée par le secteur à investissement étranger, de 158,5%.

Dans le domaine alimentaire, cela s'est traduit par une apparition au grand jour de ce qui existait déjà en partie dans l'ombre. Ainsi, s'il existait par exemple des débits de boissons illégaux, ils ont désormais pignon sur rue. Le secteur de la restauration et du débit de boisson a littéralement explosé, et les établissements de ce type sont visibles partout. La liste est longue et les cafés pour couples et étudiants, les brasseries populaires, les bars à touristes, les karaokés, les divers restaurants populaires, de trottoir, italiens, japonais, coréens, français, de luxe, les fast-food, les restaurants de luxe ou de grand luxe, et de nombreux autres encore constellent l'espace urbain parfois jusque sur la chaussée. Les données manquent pour décrire ce développement, mais il suffit de voir une rue de Hanoi et de se dire qu'il y a vingt ans l'alimentation était rationnée pour avoir une idée de l'évolution. Nous pouvons donner une idée générale du développement du secteur des services, dont la valeur du produit intérieur brut généré à prix constants a été multipliée par 2,4 entre 1990 et 2003, alors que celui de l'agriculture, pourtant en pleine réussite, ne l'a été que par 1,7 (GSO, 2004). Il existe tout de même quelques données sur le développement du marché de l'alimentation hors domicile. Les données du GSO (2004) montrent par exemple que le produit intérieur brut à prix constants généré par le secteur de l'hôtellerie-restauration a été multiplié par 1,5 entre 2002 et 1995. Dans le cadre du projet MALICA, Muriel Figuié et Dao The Anh ont par exemple publié ces chiffres sur l'évolution du marché de l'alimentation au Viêt Nam, à partir de données du GSO (Figuié, nov. 2004).

**Valeur du marché alimentaire au Vietnam entre 1993 et 2002, en millions de dongs, à prix constants et sa croissance annuelle (%)**

	Marché alimentaire			Taux de croissance annuel	
	1993	1998	2002	1993-1998	1998-2002
Valeur du marché alimentaire hors consommation hors domicile (millions de dongs)	53,120	78,900	91,713	11,0%	5,1%
Valeur du marché alimentaire incluant la consommation hors domicile (millions de dongs)	Absence de données	91,918	110,629	Absence de données	6,4%

(source : d'après GSO, 2004)

Bien que sa croissance se ralentisse depuis quelques années, le marché alimentaire s'est fortement développé, et le poids de la consommation hors domicile dans le marché total est passé de 13% en 1998 à 17% en 2002.

La libéralisation de l'économie au Vietnam a donc permis au secteur de l'alimentation hors domicile de s'organiser de manière à répondre à la demande de consommateurs dont le pouvoir d'achat augmentait en même temps que les progrès agricoles conduisaient à une plus grande disponibilité des aliments.

Le domaine de la distribution s'est aussi considérablement développé et diversifié. Il a pris aujourd'hui la forme d'un véritable marché libre où les prix s'ajustent en fonction du jeu l'offre et de la demande. Il existe de nombreux marchés officiels dans Hanoi, où les commerçants paient leur emplacement, mais il y a sans doute encore plus de marchés non

officiels, abrités sous des bâches, ou dans les cours des maisons pour pouvoir tout cacher rapidement à l'arrivée de la police. Les vendeuses de rue ambulantes, qui vendent le plus souvent des fruits et des légumes, adoptent une autre tactique : elles privilégient la mobilité pour fuir rapidement la mise à l'amende ou la confiscation de leurs outils de travail : la palanche et la balance.

A côté de ces modes de distribution traditionnels de proximité, l'ouverture aux investissements étrangers a permis à des enseignes de grande distribution comme le français Big C (groupe Bourbon), ou l'allemand Metro d'installer des hypermarchés en périphérie de la ville de Hanoi. Ces nouveaux temples de la consommation qui proposent nombre de produits importés dans des gammes très riches s'adressent à des consommateurs relativement aisés. De plus, de nombreuses supérettes et épiceries affiliées à ces grands groupes ont été ouvertes en ville. Cette nouvelle forme de distribution, qui reste typiquement urbaine, offre des produits plus chers que dans les circuits traditionnels et permet l'entrée sur le marché vietnamien de l'industrie agroalimentaire et des produits transformés. Ainsi, des firmes comme Nestlé, Coca Cola, Cadbury, Lipton et celles de l'agro-industrie nationale sont déjà en place pour satisfaire une demande croissante et surtout prometteuse.

### *Le développement des échanges économiques et des investissements étrangers*

Les entreprises étrangères ont profité de l'ouverture économique pour investir au Viêt Nam, d'abord dans des structures type joint-venture, co-entreprises dont le capital et l'administration sont partagés avec les nationaux, et depuis peu dans des structures qui peuvent être entièrement étrangères. Pepsi a par exemple implanté une usine de production au Viêt Nam. En 1994, les biens et services vendus au détail par les entreprises à capitaux étrangers représentaient 0,5% du total des ventes, contre 3,9% en 2002 (GSO, 2004). Les investissements étrangers ont fortement augmenté, et la valeur en dollar des flux réels investis dans l'économie du pays a été multipliée par 10,3 entre 1991 et 2000 (Feuché, 2004, d'après le Ministère du Planning et de l'Investissement).

Le Viêt Nam s'est donc clairement engagé dans l'économie mondiale, comme en témoigne aussi la croissance du commerce extérieur. La valeur des importations a été multipliée par 9,16 entre 1990 et 2002, et celle des exportations par 8,4 dans la même période (GSO, 2004). La croissance du volume de riz exporté est représentative à la fois de cette ouverture croissante sur l'économie mondiale et des progrès agricoles : en sept ans, entre 1995 et 2002 et après déjà plusieurs années de croissance, le volume de riz exporté a été multiplié par 1,6, passant de 1,988 à 3,236 millions de tonnes par an (GSO, 2004). Dans le même temps, les importations de fertilisants ont augmenté de presque 65%. Dans certains secteurs, le Viêt Nam a si bien réussi son entrée dans le commerce mondial qu'il est allé jusqu'à complètement déstabiliser les cours. Ainsi, les dirigeants ont décidé de produire du café en quantité au début des années 90. D'immenses surfaces, dans le Centre, ont très vite été dédiées à la culture de la plante, principalement des variétés robusta, et le volume de café produit par le pays a été multiplié par 5,29 entre 1990 et 1999, déstabilisant les cours mondiaux, ce qui a mené de nombreux petits producteurs sud-américains à la faillite (Feuché, 2004).

L'ensemble des mutations économiques au niveau de la production et de la distribution est à l'origine de l'émergence de la société de consommation au Viêt Nam, qui se développe encore plus rapidement en ville qu'à la campagne. Mais la société de consommation ne pourrait pas s'établir si elle ne s'appuyait sur une demande intérieure de plus en plus solvable.

## 1.4 L'augmentation du niveau de vie et des inégalités

Le développement économique rapide du Viêt Nam a profité à l'ensemble de la population même si les fortes inégalités qui existent entre riches et pauvres n'ont cessé de s'accroître, en milieu rural comme en milieu urbain, et encore plus entre les deux.

L'augmentation générale du niveau de vie (le revenu moyen par habitant à Hanoi, à prix constants, a augmenté de 45% entre 1996 et 2001) a donc permis l'accès à une alimentation plus diversifiée à la grande majorité de la population. La valeur des dépenses individuelles de nourriture a cru de 27%, en prix constants, entre 1998 et 2002, pour l'ensemble de la population vietnamienne (Figuié, nov. 2004).

Pour illustrer le développement de la société de consommation alimentaire, dont les conditions d'émergence sont réunies avec l'organisation d'un marché libre et l'augmentation importante des revenus des classes les plus privilégiées (les 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> quintile présentés ci-dessous), nous avons choisi de faire les portraits d'une mère de famille de la classe moyenne et d'une femme au foyer aux revenus confortables, dont les enfants vivent à l'étranger ou travaillent dans des entreprises étrangères. Les questions posées par ce second cas sont présentées dans l'encadré de la partie « *L'ouverture culturelle sur le monde* », plus loin dans ce chapitre. Les problématiques sociales alimentaires qui ont motivé le choix de cette mangeuse concernent en effet à la fois le développement de la société de consommation et l'augmentation des contacts avec l'autre, l'étranger, à travers l'alimentation.

**Revenus mensuels par tête à Hanoi en 2001-2002 à prix courants par quintiles de revenus (unité : dongs)**

Moyenne	1 <sup>er</sup> quintile	2 <sup>ème</sup> quintile	3 <sup>ème</sup> quintile	4 <sup>ème</sup> quintile	5 <sup>ème</sup> quintile
621 000	204 500	368 400	499 800	672 800	1 360 500

(Source : GSO, 2004)

### « Les paradoxes de l'abondance »

#### Anxiété alimentaire

#### Mère de famille riche

Ce portrait illustrant ce développement de la société de consommation et de l'abondance de l'offre alimentaire sera donc celui d'une mère de famille aux revenus confortables, dont un des soucis majeurs vis-à-vis de l'alimentation est la question du choix de la qualité. En effet, cette femme est confrontée à l'abondance, à la responsabilité de choisir pour les siens et aux différents risques alimentaires relayés par les médias (grippe aviaire, pesticides, conservateurs dans les nouilles de *pho*...), ce qui attise le rapport fondamentalement anxiogène que nous entretenons avec notre alimentation (Fischler, 1990). Nous verrons comment elle motive ses choix pour réduire cette anxiété, et quelles sont les connaissances qu'elle mobilise et les critères qu'elle utilise pour choisir des produits « sains » et de « qualité ».

La satisfaction des besoins alimentaires, les plus importants pour vivre, est utilisé comme indicateur du niveau de vie, et donne une idée de son augmentation générale au Viêt Nam. Ainsi, le pourcentage de ménages situés sous le seuil de pauvreté alimentaire défini pour le Viêt Nam par les normes internationales était de 4,61% en 1999 en milieu urbain. En 2001-2002, il est descendu à 3,86% (Figuié, nov. 2004). En milieu rural, il est passé de 15,96% à 11,89% de la population dans la même période (GSO, 2004-2). Ce seuil est défini par le niveau minimum de dépenses couvrant les besoins caloriques minimum (2100 kcal par

jour). En 2002, ce seuil a été estimé à 146 000 dongs (7,5 euros) de revenus par tête et par mois en milieu urbain et à 112 000 dongs (5,5 euros) en zone rurale.

Avant les années 1990, la situation nutritionnelle de la population ressemblait à la situation économique du pays : elle était catastrophique. Les problèmes étaient en effet nombreux, et se s'expliquaient en grande partie par l'isolement du pays et les échecs de la collectivisation, qui avait considérablement affaibli la production agricole, les problèmes d'approvisionnement des villes et la malnutrition à la campagne comme à la ville. La pire période se situe peut-être durant les années 1977 et 1978, au lendemain de la collectivisation au Sud. L'« agriculture de grande production socialiste » n'arrivait pas à nourrir le pays, et ces deux années ont été celles de la pénurie et de la famine pour beaucoup de vietnamiens. Ces pénuries ont été ressenties le plus vivement au Nord, au Centre et dans les villes en général (Gironde, 2004). En 1985, le taux de malnutrition chez les enfants de moins de cinq ans, mesuré par le pourcentage d'enfants présentant un retard de croissance, c'est-à-dire dont le rapport taille/âge est inférieur à -2Z score, s'élevait à 59,7% dans l'ensemble du pays. En 2000, il est descendu à 36,5%, ce qui est toujours un taux très élevé (NIN, 2003). Les progrès réels en matière d'apports nutritionnels ont donc porté des fruits sans toutefois réussir à régler totalement le problème.

Les enquêtes du NIN (National Institute of Nutrition) effectuées avant 1986 montrent que la situation nutritionnelle était très précaire : les régimes alimentaires des urbains et des ruraux étaient déficitaires en énergie. « En 1987-1989, la ration énergétique des urbains était inférieure de 17% à la ration recommandée de 2100 kcal calculée par l'Institut national de la nutrition pour la population vietnamienne ; les disparités demeuraient importantes, puisque 31,6% de la population disposait alors d'une ration journalière apportant moins de 1800 kcal tandis que 23,8% avait une ration supérieure à 2400 kcal. » (Le Dinh Tuyen, Le Bach Mai *et al.*, 2004). Ces données ont été collectées auprès de ménages, choisis par échantillonnage stratifié, et l'estimation des rations énergétiques ont été obtenues par pesée.

La période contemporaine à Hanoi est aussi caractérisée par un fort développement de la consommation hors domicile, dans un paysage très diversifié de restaurants et autres gargotes. En ville, cette tendance est encore plus marquée, et la valeur du marché de l'alimentation hors domicile se chiffrait à 23% du marché total en 2002, contre 12% en zone rurale (Figuié, nov. 2004, d'après GSO, 2004).

*«Le développement de la consommation hors domicile »  
Nouvelles sociabilités alimentaires hors-domicile  
Homme marié amateur de *bia hoi**

Le développement de la restauration et de la consommation hors domicile à Hanoi ouvre de nouveaux espaces de sociabilités alimentaires. S'il est lié à une certaine individualisation des choix de consommation alimentaire, nous essaierons de montrer qu'il ne s'agit pas d'individualisme pour autant. En effet, sortir d'un espace social alimentaire tel que la famille ne signifie pas nécessairement qu'on n'entre pas dans un autre, également riche de relations sociales, certes différentes, mais tout aussi complexes. Nous aborderons donc cette question des nouvelles sociabilités alimentaires, de la convivialité et de la question du plaisir qui lui est attachée à travers le portrait d'un homme marié amateur de *bia hoi*, ces brasseries populaires où les hommes qui se retrouvent entre amis sont largement majoritaires. Nous essaierons de montrer comment les relations de sociabilité sont construites à l'intérieur de cet espace social hors domicile, et comment il s'articule avec l'espace domestique.

« Jeune et urbain »  
*Entre nouvelles pratiques et normes héritées*  
Etudiante rentrant dans la vie active

L'alimentation hors domicile est aussi une caractéristique des pratiques alimentaires des jeunes urbains, qui profitent de cet espace pour établir des sociabilités entre amis de leur âge. C'est un des aspects des nouvelles pratiques alimentaires et de la modification des modes de vie qui ont lieu depuis l'entrée dans le *doi moi*. Pour comprendre comment cette pratique du hors domicile et les autres comportements alimentaires récents s'installent dans la société hanoïenne, nous nous sommes intéressés à une jeune femme de la classe moyenne qui vient de finir ses études et entre dans la vie active. Nous faisons l'hypothèse qu'à travers son cas, il est possible de découvrir des indices sur ce qui mène à l'adoption de certaines pratiques et produits nouveaux à l'échelle de la société. L'étape où se trouve la jeune femme est un moment clé de sa vie, celui d'une prise de conscience des responsabilités à venir et de sa propre situation dans la société. C'est le moment où la conscience du système de normes alimentaires hérité pose la question de sa valeur effective, en pratique, et celui où on s'interroge sur la validité de ses propres pratiques. Une volonté de conciliation entre normes et pratiques parfois dissonantes peut naître de ce questionnement et y apporter des solutions. Nous nous sommes donc intéressés d'abord aux pratiques et aux goûts de cette jeune femme, pour ensuite chercher à comprendre comment elle se les représentait et se les projetait dans l'avenir. Il s'agissait pour nous d'essayer de saisir comment elle avait fait siennes certaines pratiques, comment elle comptait en modifier d'autres et comment elle pensait en adopter de nouvelles.

L'abondance alimentaire, la multiplication des produits alimentaires et le développement de l'alimentation hors domicile sont des facteurs d'anxiété face au choix, comme nous l'avons vu. On pourrait penser que les questions sur la qualité alimentaire -que nous allons illustrer avec le portrait de notre mère de famille- et leur importance croissante sont l'apanage des riches. Mais la réalité est plus complexe. Si l'anxiété alimentaire est exacerbée par l'embarras du choix que connaissent les personnes aisées, elle ne s'efface pas pour autant derrière un supposé fatalisme chez les plus pauvres. Nous le verrons notamment avec le portrait d'une vendeuse de rue, comme nous l'expliquerons dans la partie suivante.

Mais avant cela, il apparaît important de présenter quelques données pour faire comprendre l'importance des inégalités. Ainsi, entre 1998 et 2000-2001, dans les zones urbaines, les 20% de riches citadins, qui étaient en moyenne 7,4 fois plus riches que les 20% de pauvres en 1998, l'étaient 8 fois plus en 2000-2001 (GSO, 2004). Encore plus impressionnant, en 1999, si on compare les revenus des 10% des vietnamiens les plus riches à ceux des 10% des plus pauvres, le rapport était de 12, et de 13,75 en 2002. En divisant l'ensemble de la population en 50 groupes, il est de 30 en 1999 entre le groupe des plus riches et celui des plus pauvres (GSO, 2004-2).

En 2001-2002, le revenu mensuel moyen par habitant était de 348 000 dongs (17,5 euros), soit une augmentation de 18% en dongs constants par rapport à 1999. Mais les inégalités entre ruraux et urbains sont importantes : en 2001-2002, le revenu mensuel moyen par habitant est de 622 000 dongs (31 euros) en milieu urbain, et de 275 000 dongs en milieu rural (13,75 euros), soit 2,26 fois inférieur (GSO, 2004-2).

La croissance des inégalités et le jeu de la concurrence représentent les deux conditions principales d'une différenciation des modes de consommation et des comportements alimentaires. Mieux comprendre la diversité croissante des habitudes alimentaires est d'une importance primordiale dans un pays en développement comme le Viêt Nam. En effet, cette compréhension permet de faire face plus sereinement aux défis

contemporains que représentent les nouveaux problèmes de santé publique de la transition nutritionnelle, l'accompagnement de la production et de l'approvisionnement de l'espace urbain, ou encore la prise en compte des plus pauvres des habitants de la ville, qui sont souvent d'origine rurale.

## 1.5 L'exode rural

Ces inégalités de revenus entre urbains et ruraux motivent certains de ces derniers à venir chercher de meilleurs revenus en ville. Dans cette partie, nous présenterons ce phénomène d'exode rural.

Le Vietnam est un pays toujours largement rural : 74,2% de la population vit en milieu rural en 2003 (GSO, 2004). Mais la part des citadins dans la population tend à augmenter : en 1990, les ruraux représentaient 80,49% de la population. De plus, si le pays a bien entamé la phase de transition démographique depuis déjà quelques années, la population totale continue de s'accroître (Scornet, 2004). Elle a cru de 4% entre 2000 et 2003, pour atteindre officiellement 80 902 400 habitants en 2003 (GSO, 2004). Les deux grands pôles d'attraction que représentent les métropoles d'Hanoi et d'Hô Chi Minh Ville reçoivent la plupart des capitaux étrangers et des ruraux migrants, venus chercher de meilleurs revenus.

En effet, de nombreux paysans n'arrivent pas à survivre ou sont en situation de sous-emploi à la campagne du fait de la petitesse des parcelles qui leur ont été concédées lors de la partition des terres des coopératives. Le rapport du GSO (2004-2) sur le niveau de vie en 2002 chiffre à 28,2 heures la durée de travail hebdomadaire moyen en milieu rural, dans le secteur primaire et pour la population de plus de 15 ans occupant un emploi, calculée sur l'emploi qui a occupé le plus de temps des douze derniers mois. En milieu urbain, ce chiffre, tous secteurs d'activité confondus, est de 40,5 heures. De plus, en 2002, le revenu moyen des travailleurs en milieu urbain est supérieur de 44% à celui du milieu rural (GSO, 2004-2). Enfin, le haut niveau de pauvreté alimentaire, plus de trois fois plus élevé en milieu rural qu'en milieu urbain (3,86% contre 11,89% en 2002) est un facteur de plus qui pousse les ruraux à migrer vers la ville. Voici un tableau présentant la croissance de la population urbaine, qui est proportionnellement de plus en plus nombreuse alors que la population globale du Viêt Nam continue de croître.

**Croissance de la population urbaine**

Année	Taux annuel de croissance de la population totale *	Taux annuel de croissance de la population urbaine	% d'urbains	% de ruraux
1995	2,1	3,55	20,75	79,25
1996	Pas de données	3,23	21,08	78,92
1997	Pas de données	9,18	22,66	77,34
1998	Pas de données	3,74	23,15	76,85
1999	0,8	3,53	23,61	76,39
2000	Pas de données	3,82	24,18	75,82
2001	Pas de données	3,72	24,74	75,26
2002	1,5	2,84	25,11	74,89
2003	Pas de données	4,23	25,80	74,20

(Source : d'après GSO, 2004 ; \* Scornet, 2004, d'après F. Gendreau, V. Fauveau, Dang Thu)

Les ruraux sont en effet nombreux à venir tenter leur chance en ville, en vivant de différents métiers, et laissant souvent de la famille à charge à la campagne, et si les données manquent pour chiffrer ces déplacements (nombre d'entre eux migrent sans l'autorisation normalement nécessaire), on peut comprendre leur importance en confrontant le taux d'accroissement naturel en ville au taux de croissance de la population urbaine. Ainsi, entre 1999 et 2000, le taux de croissance de la population de Hanoi était de 1,71%, soit, 17,1‰, alors que le taux d'accroissement naturel était mesuré à 10,87‰. L'immigration explique cet écart, qui sous-estime d'ailleurs la croissance réelle de la population de la ville, à cause de la volonté des migrants illégaux de rester invisibles aux autorités (Hanoi Statistical Office, 2000). De plus, nombre de migrants ne viennent habiter que quelques mois en ville, et c'est ce que nous verrons avec l'étude du cas d'un groupe d'ouvriers de chantier. La population cumulée de Hanoi et des districts périphériques urbains est passée de 2 431 400 habitants en 1995 à 3 007 000 en 2003, soit une hausse de 24% (GSO, 2004). Aujourd'hui, cette même population est estimée à 3,5 millions d'habitants, et les lois de contrôle des migrations ont été assouplies. La construction de surface habitable est nécessaire pour accueillir ces nouveaux habitants, et ce sont surtout des ouvriers ruraux qui bâtissent ces nouvelles habitations et rénovent la ville. Entre 1991 et 1998, il a été construit 1,8 fois plus de surface habitable qu'entre 1981 et 1989 (Pandolfi, 2004).

*« Les passagers de la ville »*  
*Groupe de ruraux en milieu urbain*  
Les ouvriers d'un chantier

Les ouvriers que nous avons étudiés forment un groupe qui vit ensemble nuit et jour, dans la maison qu'ils sont en train de construire. Ils sont tous d'origine rurale et sont venus chercher un meilleur salaire et une occupation lucrative pour le temps laissé libre à cause du sous-emploi dans leur région d'origine, où il y a souvent moins de 3 60 m<sup>2</sup> de surface cultivable par tête. La composition du groupe est en perpétuelle évolution, même si certains membres sont plus permanents. Le groupe est par définition temporaire, puisqu'il n'a de raison d'être que le temps de la construction. En les étudiant, nous avons cherché à montrer comment ces ouvriers ruraux construisaient un espace de sociabilité à travers l'alimentation, pour assurer la cohésion du groupe et sa pérennité. Nous avons aussi voulu mettre en évidence les relations qu'ils entretenaient avec leur environnement urbain, dans lequel nous pensions que ces mangeurs ne s'intégraient que très partiellement. Enfin, nous avons voulu savoir comment ils géraient un budget restreint, et les relations qu'ils conservaient avec le milieu rural d'origine.



*« Attraites et difficultés de la ville »*  
*Adaptation des nouveaux urbains*  
Vendeuse de rue

En partie avec les mêmes objectifs, nous avons aussi décidé de choisir de dresser le portrait d'une vendeuse de rue d'origine rurale, qui est venue en ville pour améliorer ses revenus, laissant ses deux enfants dans son village d'origine, chez ses parents. La situation de cette vendeuse de rue ambulante, qui travaille avec sa planche pour transporter les fruits ou les légumes qu'elle vend, représente un autre aspect de l'exode rural. En effet, si la pauvreté est, comme pour les ouvriers, la motivation principale de sa migration vers la ville, la situation diffère par le fait qu'elle s'inscrit dans un bien plus long terme. C'est en effet pour assurer un meilleur avenir à ses enfants qu'elle a décidé de venir, au prix de ne plus les voir que rarement, et ce choix durera tant que ces derniers ne seront pas devenus autonomes. De plus, à la différence du groupe relativement clos et hors la ville que forment les ouvriers, cette vendeuse de rue vit au cœur de la cité, puisqu'elle tire ses revenus du passage des chalands. Elle attend donc les clients, souvent assise sur le trottoir, parfois debout, prête à fuir sitôt aperçue l'ombre d'un képi ou le reflet d'un gyrophare : son travail est illégal, et elle risque l'amende ou la confiscation de son maigre outil de travail. Avec ce portrait, nous avons voulu voir comment cette femme gérait la situation financière précaire et la nécessité d'économiser pour envoyer de l'argent à ses enfants. Nous nous sommes aussi intéressé à la façon dont elle voyait sa situation alimentaire, dans une ville où elle est souvent contrainte à manger dans des restaurants bas de gamme une nourriture plutôt subie que choisie. Enfin, nous avons voulu lire, à travers l'alimentation, la situation d'exclusion d'une habitante rurale de la ville, qui vit pourtant au milieu de la capitale vietnamienne et peuple ses rues.

## **1.6 La transition nutritionnelle**

Le terme de *transition nutritionnelle* ou *alimentaire* a été forgé pour faire écho à celui de transition démographique. La transition nutritionnelle sert à caractériser les changements les plus marqués dans l'alimentation humaine, comme la révolution néolithique, qui a fait entrer les hommes dans l'ère de la domestication des plantes et des animaux, ou la révolution agricole qui les a fait entrer dans celle de la production mécanisée. Aujourd'hui, on parle de transition nutritionnelle pour désigner l'évolution actuelle dans les sociétés industrialisées, où on constate un « déséquilibre entre la relative abondance des disponibilités alimentaires d'un côté, et la baisse considérable des besoins énergétiques d'individus assistés par de formidables moyens techniques de l'autre, dans un cadre de vie par ailleurs largement sédentaire. » (Maire et Delpeuch, 2004).

Les auteurs nous expliquent également que la transition nutritionnelle affecte d'abord les villes des pays, où les conditions du déséquilibre en question se trouvent plus rapidement réunies, dans une dynamique de développement, que dans les campagnes. La société hanoïenne entame une phase importante de transition nutritionnelle.

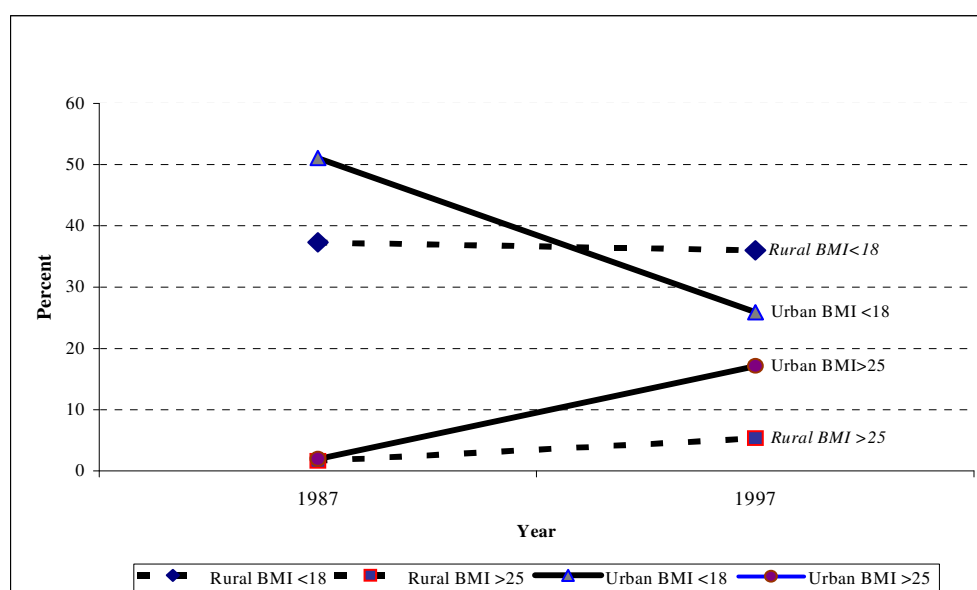
En effet, les modes de vie sont en train de changer très rapidement, et nous pouvons lister un certain nombre de faits qui ont moins de vingt, voire dix ans :

- une forte hausse du pouvoir d'achat (autour de 7% de croissance du PIB depuis maintenant plus de 10 ans)
- un pouvoir d'achat qui rencontre un marché alimentaire ouvert et abondant
- l'apparition des produits transformés issus de l'agro-industrie à densité énergétique forte, l'accessibilité croissante aux produits animaux riches en lipides
- une explosion du déplacement motorisé (la valeur de la production des activités économiques de construction et de réparation de véhicules motorisés a augmenté de 441% à prix constants entre 1995 et 2003, selon les données de GSO, 2004)
- un équipement croissant en chauffage et climatisation

Cette population hanoïenne qui, pour partie, garde le souvenir des périodes de pénurie, est confrontée simultanément à une abondance alimentaire croissante et à une baisse significative des dépenses énergétiques liées aux déplacements et à la thermorégulation. On sait les conséquences que peut avoir cette situation, et on en relève déjà des signes bien visibles. Les taux de prévalence de l'obésité et de diabète de type II, qui lui est lié, ne cessent de grimper, particulièrement en ville. Les données du NIN (2003) pour l'année 2000 montrent que 19,5% des femmes vivant en ville et qui ont entre 45 et 49 ans ont un IMC (Indice de Masse Corporelle) supérieur à 25, tandis que seules 6,2% des rurales de la même tranche d'âge sont concernées. Cependant, il faut noter une diminution de la prévalence du surpoids chez les femmes urbaines en âge de procréer (20-49 ans) depuis 1997, le taux étant passé de 17,1% cette année-là à 10,8% en 2000 (Le Danh Tuyen, Le Bach Mai *et al.*, 2004). Ce résultat est peut-être le fruit des campagnes d'informations menées par les autorités, couplées avec la petite récession économique de la crise asiatique de 1997.

Sur le graphique suivant, on peut voir l'évolution à la hausse de la prévalence de l'obésité en milieu urbain.

### Evolution de l'IMC des femmes en âge de procréer en zones urbaines et rurales au Viêt Nam



(Source: National Institute of Nutrition and World Bank, 1991 and National Institute of Nutrition, 2000)

Pour les hommes, c'est dans la classe d'âge 50-54 ans qu'on retrouve le plus de personnes en surpoids. En ville, ils sont 16,3% de cette classe à dépasser un IMC de 25, contre 3,4% des ruraux. Les maladies cardiovasculaires se développent également, et bien que les causes possibles soient multiples (comme l'augmentation du stress, ou de la consommation de tabac entre autres), les excès alimentaires en constituent d'évidence une majeure. Quant aux enfants, selon l'enquête du NIN pour l'année 2000 (NIN, 2003), la prévalence du surpoids chez les 6-14 ans était de 6,6% pour les urbains et de 1,2% pour les ruraux. Le surpoids infantile est donc un problème nouveau et principalement urbain au Vietnam.

*« La transition nutritionnelle »*

*Obésité*

Petit fille en surpoids

Nous illustrerons le problème de la transition nutritionnelle par le cas d'une petite fille en situation de surpoids. Fille unique, ses parents ont des positions sociales plutôt modestes -son père est chauffeur routier, et sa mère ouvrière dans une usine de fabrication d'objets en plastique- mais possèdent un patrimoine qui leur assure des revenus supplémentaires, puisqu'ils sont propriétaires de leur maison dont ils sous-louent une partie. Leur niveau revenu les situe donc dans la classe moyenne. Ils sont souvent absents, à cause des contraintes de leur travail, ce qui fait que leur fille se retrouve souvent à manger seule. Elle va alors souvent chez son oncle qui tient un restaurant populaire à côté de chez eux. Pour mieux comprendre comment s'est installé le surpoids chez cette petite fille, nous nous intéresserons à son histoire, à ses habitudes alimentaires, à ses goûts ainsi qu'à ses activités physiques. Nous essaierons aussi de comprendre comment elle vit sa situation, comment cette dernière influe sur les relations avec son entourage et ce qu'elle essaie de faire pour la changer.

## **1.7 Les ouvertures culturelles**

### *L'ouverture culturelle sur le monde*

Le renforcement des liens commerciaux entre le Viêt Nam et le reste du monde va nécessairement de pair avec un développement des échanges humains, donc culturels, et c'est ce que nous allons voir.

Le gouvernement communiste du Vietnam, longtemps fermé à tout échange avec l'« Occident impérialiste », pour cause de menace à l'indépendance du pays fermement défendue par le Parti, est aujourd'hui confronté au développement de moyens de communications qui ouvrent des fenêtres d'expression à la dissidence. Mais comme en Chine, ils sont étroitement surveillés. Ainsi, si les cybercafés se sont multipliés, ils restent sous bonne garde. Les quatre ou cinq milliers d'établissements concernés sont en effet visés par une décision gouvernementale récente qui promet d'améliorer le contrôle des interdictions de site « politiquement ou moralement dangereux » ainsi que le contrôle des utilisateurs eux-mêmes. Par exemple, un médecin qui avait traduit et diffusé en vietnamien un document sur la démocratie émanant de l'ambassade américaine à Hanoi est aujourd'hui incarcéré, malgré les protestations d'organisations de défense des droits de l'homme comme Amnesty International.

Mais toujours est-il que les vietnamiens ont un accès plus large qu'auparavant à l'information, et le fort taux d'alphabétisation, dû à une politique éducative efficace et qui s'élève à 93% de la population en 2000 (Feuché, 2004, d'après le Ministère de la Santé, Annuaire statistique 2000), renforce encore cet accès. Ce chiffre est revu à la baisse dans le

*Vietnam Living Standard Survey* de l'année 2002 du GSO (2004-2), mais il y est tout de même évalué à 89,5% de l'ensemble de la population. Les publications de presse papier sont variées et nombreuses (le nombre d'exemplaires de journaux et magazines publiés a été multiplié par plus de 50% entre 1995 et 2003, selon le GSO, 2004), mais toutes sont des organes d'institutions officielles, ou contrôlées de près par elles. La direction du Parti a encore récemment revendiqué l'interdiction de la presse à capitaux privés, répondant ainsi aux demandes répétées des organisations de défense des droits de l'Homme et des négociateurs de l'entrée du pays à l'OMC.

Les échanges à l'intérieur du pays se sont aussi développés, et le tourisme démarre avec l'augmentation du pouvoir d'achat. Le nombre de touristes a été multiplié par deux entre 1995 et 2003, et celui des visiteurs pour affaire par 1,5 dans le même temps (GSO, 2004). Du coup, les vietnamiens, et surtout les urbains, se retrouvent de plus en plus en contact physique et linguistique avec des étrangers.

Depuis l'ouverture du pays, une politique d'apprentissage des langues étrangères, et notamment de l'anglais, enseigné dès l'école primaire, a été mise en place. La maîtrise de cette langue est un outil désormais obligatoire pour faire partie du jeu du commerce international, et les dirigeants l'ont bien compris. De plus, l'amélioration des relations diplomatiques avec l'Occident permet à de nombreux étudiants vietnamiens de poursuivre des études en Europe, en Asie ou en Amérique, et la coopération économique s'est développée dans de nombreux secteurs, augmentant encore les échanges culturels. Entre 1995 et 2003, le nombre d'exemplaires d'ouvrages en langues étrangères publiés par les maisons d'éditions publiques a été multiplié par plus de 6 (GSO, 2004).

Les trois facteurs réunis de la libéralisation économique, du développement des médias et de l'ouverture culturelle ont aussi ouvert la porte aux communications marketing des grands de l'industrie agroalimentaire américaine, européenne et asiatique. Les messages publicitaires servant à vendre toutes sortes de produits à haute densité énergétique, ceux sur lesquels la société française se pose tant de questions par rapport aux problèmes de surpoids et d'obésité, sont ici comme ailleurs présents dans tous les médias.

La mobilité physique et culturelle des vietnamiens se développe, donc, et les contacts avec l'autre sont de plus en plus fréquents. Les phénomènes de métissage et d'emprunt culturel se multiplient fatalement, et nous pouvons les lire au niveau alimentaire, comme l'a montré Corbeau (2002). Ils sont encore amplifiés par le marketing et les médias.

. « *L'ouverture culturelle* »

*Métissages alimentaires*

Femme aisée au foyer ayant de nombreux contacts avec l'étranger

Pour illustrer cette rencontre de l'autre et de l'ailleurs, à travers l'alimentation, nous ferons le portrait d'une femme au foyer aux revenus aisés, qui atteint la soixantaine, et dont les enfants ont de nombreux contacts avec des cultures étrangères. Elle-même a étudié en Chine et vécu en Tchécoslovaquie, et son mari a fait ses études en URSS. Un de ses fils vit en Corée et sa fille travaille dans une entreprise japonaise. Ils sont propriétaires, avec son mari, d'une maison du centre-ville d'Hanoi. Grâce à des revenus très confortables, elle peut faire ses courses au supermarché ou dans les supérettes de la ville, qui vendent différents produits d'origine occidentale ou venant d'autres pays asiatiques. Nous nous demanderons quelles sont les formes prises par ces métissages alimentaires permis par l'ouverture du pays, et nous chercherons leurs significations. Nous essaierons aussi de comprendre comment ils s'installent et quelles sont les conditions de l'adoption de nouveaux produits et de nouvelles pratiques par une femme qui reste avant tout vietnamienne

Une autre ouverture culturelle, plus tournée vers la redécouverte de la tradition quant à elle, a également fait son apparition.

### *La nouvelle place de la tradition*

Comme dans tous les pouvoirs nés d'une révolution, la nécessité d'édifier de nouveaux repères culturels et de s'assurer de la solidité de leurs bases a conduit le régime à rejeter certains aspects de la société vietnamienne traditionnelle du passé, notamment ceux qui semblaient justifier un ordre féodal, mandarinal ou colonial.

Pendant longtemps, et notamment à Hanoi, qui vit sous le régime communiste depuis 1954, une lutte contre ce qui était vécu par les dirigeants du Parti comme les réminiscences d'une organisation sociale incompatible avec la marche vers le communisme a été menée. Pour l'Etat, comme le dit Vu Thi Minh Thang (2004), « l'économie de marché créait des conditions favorables au développement des « pratiques culturelles superstitieuses » et des « vices sociaux ». Il craignait aussi que l'ouverture proposée (*n.d.a. : le doi moi*) permette, sous couvert de culture, l'arrivée en force de valeurs étrangères qui auraient implicitement soutenu les forces hostiles au régime. » Ainsi, avec l'ouverture, le long échafaudage de l'édification d'une société communiste risquait de se mettre à trembler, et c'est ce qui peut expliquer certaines lenteurs ou retours en arrière dans le processus d'attribution des libertés de la société civile

Pendant longtemps, nombre de pratiques culturelles ont en effet été prohibées ou sévèrement critiquées pour leur improductivité, comme les pratiques de culte aux ancêtres, dont les autels sont présents dans chaque bâtiment aujourd'hui, preuve que la culture vietnamienne millénaire possède une vitalité insoupçonnée de certains dirigeants du Parti. L'organisation de fêtes et de rituels publics était soumise à une procédure lourde de demande d'autorisation officielle. C'est aujourd'hui toujours le cas pour certaines, celles qui ont été longtemps interdites, mais « les fêtes privées, longtemps soumises à autorisation, sont désormais officiellement libres de ce type de contraintes » (Vu Thi Minh Thang, 2004).

A Hanoi, toutes les activités festives mettent systématiquement en scène l'alimentation. Que ce soit les offrandes de nourriture à Bouddha sur l'autel des pagodes, celles à Confucius ou aux trois bonheurs taoïstes dans les temples, ou celles qui sont déposées pour nourrir les ancêtres dans les maisons, la nourriture est au cœur de ces activités rituelles. De même, les moments festifs (fête de l'automne, fêtes des morts, fêtes des enfants, anniversaires de mort, nouvel an ou Têt...) offrent toujours l'occasion d'organiser des repas qui réunissent les proches.

On voit donc que l'alimentation et les rituels qui la mettent en scène sont des moyens d'accéder à la compréhension de la culture vietnamienne. Dans nos portraits, nous aborderons ce temps festifs alimentaires si importants au Viêt Nam, comme l'a montré Nelly Krowolski (1993).

*« La mémoire des pénuries »  
Alimentation et tradition  
Femme âgée*

Nous avons choisi, pour illustrer la persistance des modes de vie traditionnels, dans le festif comme dans le quotidien, de faire le portrait d'une vieille dame hanoïenne aux habitudes alimentaires très simples, voire frugales. En effet, malgré des moyens financiers qui lui permettraient de s'approvisionner dans des lieux plus valorisés et d'acheter des produits plus divers, elle continue de se rendre au marché de rue près de chez elle, et de ne préparer au quotidien que des plats très simples, typiques de l'alimentation traditionnelle hanoïenne. Nous avons voulu savoir comment cette femme, qui a connu les pénuries les plus sévères et le temps du rationnement, voyait la situation alimentaire actuelle, avec son abondance et le développement de la consommation hors domicile. Nous avons aussi cherché à mettre en évidence le rôle de l'alimentation dans les moments festifs, et dans les rituels traditionnels tels que la commémoration de la mort d'un proche. Enfin, nous avons voulu comprendre comment elle voyait son rôle dans la transmission des connaissances sur l'alimentation et le savoir des plus jeunes, et comment elle se représentait les nouveaux risques alimentaires.

*Plus d'espace pour la religion*

Au Viêt Nam, les fêtes traditionnelles ont souvent un rapport avec les religions, qui, dans un pays régi selon l'idéologie communiste, ont parfois été perçues comme des organisations à l'idéologie concurrente voire contradictoire avec le marxisme-léninisme officiel. La religion est l'opium du peuple, le symptôme de la résignation à l'oppression, selon Marx, et ses lecteurs s'en souviennent (Trần Thi Liên, 2004). Longtemps combattues, les religions et l'expression publique de la foi semblent aujourd'hui trouver un nouvel espace de liberté. Mais cette liberté nouvelle repose sur des acquis bien fragiles. Selon Trần Thi Liên, « l'émergence de la société civile en cours est d'une certaine façon conçue comme un mal nécessaire pour un Etat qui veut voir se développer l'initiative économique. Dans cette optique, une tolérance religieuse accrue paraît indispensable. Pour autant, il est clair que le régime en place entend rester seul aux commandes du pays. Il acceptera de voir s'étendre les activités et l'influence du clergé à condition de les contrôler strictement, afin d'éviter toute exploitation du sentiment religieux par des opposants politiques. » (Trần Thi Liên, 2004). Voici l'extrait d'un texte de Vu Huy Anh, un cadre du parti, paru dans la revue *Tap Chi Cong San*, la revue théorique du PCV. L'extrait est cité par Trần Thi Liên (2004), et il illustre très bien selon lui l'attitude actuelle du parti à l'égard des religions : « La situation actuelle de notre pays exige que notre conception de la religion –tout comme notre politique en ce domaine- soit marquée par la sérénité, le respect, la cohérence et l'esprit de renouveau. En apprenant à respecter la différence religieuse, la communauté nationale opérera un rassemblement plus large. En assurant un cours normal aux activités religieuses, on renforcera chez nos compatriotes croyants la confiance dans le parti et l'Etat, ainsi que dans l'entreprise de rénovation du pays. »

Le Vietnam est un pays en majorité bouddhiste. Les chiffres officiels du Bureau des Affaires Religieuses de 1996 montrent que le bouddhisme, la première religion du pays, ne compte que 9,3%. Les chiffres publiés dans le International Religious Freedom Report de 2002 par le US Department of State, un ministère américain, affirme que la population vietnamienne compte 50% d'adeptes de cette religion (dans Trần Thi Liên, 2004) . Les données sur lesquelles sont fondées ces chiffres sont bien sûr à discuter, et la question de ce qu'est l'appartenance à une religion aussi, mais ils montrent la difficulté pour le régime de

reconnaître une réalité supérieure à ces 9,3%, ou une propension des vietnamiens à ne pas se déclarer appartenir à une religion.

*« La place des normes diététiques »*  
*Alimentation et religion bouddhiste*  
Communauté religieuse bouddhiste

Ce qui est visible, c'est que les pagodes sont nombreuses à Hanoi, et elles sont fréquentées. Le bouddhisme est intéressant du point de vue alimentaire, puisqu'il prône le végétarisme, et de nombreuses règles diététiques. Vu son importance dans la société vietnamienne, où il a été introduit au 2<sup>ème</sup> siècle, il semblait nécessaire de s'y intéresser dans cette étude. Nous avons donc choisi d'étudier l'alimentation dans une communauté bouddhiste urbaine. Nous avons cherché à savoir quelles relations alimentaires ce groupe tenait avec son environnement urbain, quelles étaient les normes alimentaires suivies, et comment la diététique bouddhiste se mêlait d'éthique, pour répondre à l'anxiété alimentaire croissante, comme nous le montrerons plus loin, dans ce contexte d'abondance et de développement de l'agriculture intensive et de l'agro-industrie.

## Chapitre 2

### Cadrage théorique et méthodes d'enquête

Pour comprendre dans quelle approche théorique se situe cette étude et pour expliciter la démarche concrète que nous avons adoptée, nous proposons dans ce chapitre d'exposer les concepts théoriques mobilisés et les méthodes mises en pratique. De plus, il est nécessaire de montrer en quoi l'intérêt sociologique porté sur les mangeurs diffère des études socioéconomiques habituelles qui s'intéressent plutôt aux consommateurs.

#### 2.1 L'espace social alimentaire comme cadre théorique général

Pour mieux connaître la diversité des pratiques et des représentations alimentaires des mangeurs de Hanoi, nous avons choisi d'adopter la démarche de la sociologie de l'alimentation, et de nous situer plus particulièrement dans le cadre théorique défini par Jean-Pierre Poulain (2002-1) : l'*espace social alimentaire*.

C'est Condominas qui a d'abord proposé le concept d'*espace social* pour sortir des ambiguïtés et des imprécisions du terme de *culture*. Voici la définition qu'il en propose, rapportée par Poulain (2002-1) : « L'espace social est l'espace déterminé par l'ensemble des systèmes de relation, caractéristiques du groupe considéré. Il s'agit d'une acception (...) qui s'appuie sur le sens large du mot "espace" lui-même. Ainsi pour nous l'habitat ne représente qu'une partie de l'espace social (...). Ajoutons que nous n'oublions pas non plus son premier usage français où, comme le latin *spatium* dont il provient, il désigne une étendue de temps, et de ce fait constitue une notion dynamique. » (Condominas, 1980, p. 14 et 15).

L'*espace social* est tout à la fois un espace physique et logique, ce qui en fait un concept grâce auquel on peut penser à la fois les pratiques et les représentations, ainsi que l'articulation des deux concepts toujours définis l'un par rapport à l'autre depuis des siècles, mais que personne n'a jamais réussi à distinguer d'une façon satisfaisante : la nature et la culture. L'espace social permet de dépasser cette supposée opposition, qui repose en grande partie sur le besoin de l'homme de se distinguer du reste du règne animal. Il permet ainsi de comprendre comment l'homme se construit dans l'interaction de ce qui est nommé culture et de ce qui est nommé nature.

Or, il existe deux questions majeures qui animent aussi bien les sciences humaines que les sciences de la vie, et qui butent sur des difficultés indépassables dès lors que l'on pense la nature en opposition à la culture. La première est la question du langage et de son origine. La compétence de l'homme à produire un langage doublement articulé a souvent été proposée comme définitoire de son humanité, ou de son entrée en culture. La question est alors de savoir comment se sont développées les cordes vocales, qui seraient dans cette perspective un organe biologique de la culture. N'est-il pas plus productif de penser l'apparition des cordes vocales dans l'interaction entre ce qui est nommé culture et ce qui est nommé nature, dans un espace de liberté entre différents déterminants, un espace dynamique comme l'espace social ?

La deuxième question, celle que pose l'alimentation humaine et sa diversité à travers les groupes humains est également posée de manière plus adéquate à sa compréhension dès lors que l'on prend en compte les différents espaces de liberté. Tout d'abord, le mangeur humain bénéficie d'une capacité d'adaptation qui lui permet de tirer sa subsistance de milieux très différents. Il peut se nourrir presque exclusivement de racine féculentes comme chez certains peuples de Nouvelle-Guinée, ou uniquement de produits animaux crus comme chez les Inuits.



Cet espace de liberté, d'omnivorisme, est bien sûr contraint : par les disponibilités du milieu d'une part, par l'évitement des carences et des intoxications d'autre part. Car la biologie de l'homme, si elle lui permet de tirer profit de nombreuses sortes de nourritures, le contraint à apporter à son organisme un certain nombre de substances essentielles qu'il n'est pas capable de synthétiser seul : par exemple, les acides aminés et les acides gras essentiels. Mais il doit aussi éviter les poisons. S'il doit manger de tout, il ne peut pas tout manger. C'est ce que Fischler nomme le paradoxe de l'omnivore (1990). Toujours d'après Fischler, c'est d'après ce paradoxe que se comprennent la néophobie et la néophilie humaine envers les aliments, autrement dit, le goût ou le dégoût envers un aliment nouveau, poison potentiel ou ressource potentielle.

Cet espace de liberté entre les contraintes du milieu et de la biologie ont permis à l'homme de coloniser des milieux de vie très différents sur la planète, mais pour cela il a mis en place une pensée classificatoire, transmise notamment sous la forme d'un système culinaire, et efficace à gérer les ressources alimentaires disponibles dans le milieu de vie, dans les limites du paradoxe de l'omnivore. La pensée classificatoire est un moyen de réguler culturellement l'anxiété fondamentale de notre rapport à l'alimentation.

L'alimentation est donc un lieu privilégié d'interaction entre « culturel » et « naturel », et les sciences de la vie commencent aussi à s'y intéresser, avec l'émergence de la nutriginétique et de la nutriginomique par exemple.

Pour être apte à saisir la complexité des interactions entre l'environnement physique, la biologie et le social, l'espace social alimentaire ne pouvait être défini que d'une façon complexe que nous essaierons d'exposer ici. Poulain propose six dimensions à l'*espace social alimentaire*.

### 2.1.1 L'espace du mangeable

Cette première dimension est celle qui permet de rendre compte des choix culturels opérés dans l'ensemble du nutritif pour déterminer le mangeable et le non mangeable. Ainsi, le chien est nutritif. S'il est mangeable à Hanoi, il est immangeable à Paris, sauf en temps de pénurie: des gravures datant du siège de la capitale par les prussiens en 1870 représentent des boucheries canines et félines. Le besoin de viande avait alors permis une mutation de l'espace social du mangeable.

### 2.1.2 Le système alimentaire

Le système alimentaire est l'équivalent des filières alimentaires et de leurs technologies pour les économistes, mais comprend en plus l'ensemble des systèmes de représentation des acteurs, y compris de ceux qui n'ont pas un rôle directement physique sur l'aliment mais qui participent à en construire le sens et à le rendre bon à penser (les médias, médecins, vétérinaires ou politiques par exemple). Cette dimension est donc assez proche du concept de *filière du manger* proposé par Corbeau, qui affirme quant à lui que « Les actes du *manger*, qu'ils soient solitaires, commensaux ou conviviaux, ne sauraient être artificiellement séparés de leur amont » (Corbeau, 2002). Le système alimentaire renvoie donc à « l'ensemble des structures technologiques et sociales qui, de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable. » (Poulain, 2002-1). Cet ensemble peut être décrit, un peu à la manière des filières économiques, par des canaux d'approvisionnement qui relient la production à l'acte d'incorporation.

### 2.1.3 L'espace du culinaire

L'espace du culinaire est l'espace physique mais aussi social où se déroulent les activités de transformation des aliments. Ainsi, c'est par exemple l'espace de la distinction des rôles sociaux selon les sexes, autant que l'espace des casseroles et des couteaux. Pour Poulain, « la cuisine est l'ensemble des opérations symboliques et des rituels qui, s'articulant sur des actions techniques, participent à la construction de l'identité alimentaire d'un produit naturel et le rendent consommable. » (Poulain, 2002-1) Cet espace est aussi un espace au sens logique où les aliments et les rôles possèdent une dimension symbolique qui dépasse le seul domaine de leur occurrence culinaire, et renvoie à l'organisation sociale tout entière, comme l'a pensé par exemple Lévi-Strauss (1968).

### 2.1.4 L'espace des habitudes de consommation

Cet espace « recouvre l'ensemble des rituels qui entourent l'acte alimentaire au sens strict, c'est-à-dire l'incorporation. » (Poulain, 2002-1). Il renvoie à la façon dont est régie socialement l'alimentation, à travers les structures des repas, des journées alimentaires avec leurs prises hors-repas, la localisation des prises, les règles d'organisation du lieu de la prise, les modalités de consommation et le placement des mangeurs notamment.

### 2.1.5 La temporalité alimentaire

La temporalité alimentaire recouvre l'ensemble des rythmes et des cycles temporels dans lesquels s'inscrit l'alimentation humaine. Plusieurs temps sont à distinguer, selon qu'ils concernent les cycles de saisonnalité alimentaire de la chasse, de la cueillette, de la production et de la consommation, les étapes de la vie humaine et ses changements alimentaires, les rythmes journaliers ou encore les cycles d'alternance du festif et du quotidien.

### 2.1.6 L'espace de différenciation sociale

L'espace de différenciation sociale est celui dans lequel l'alimentation et sa diversité marque des différences entre les individus et les groupes humains. Ces distinctions inscrites dans les pratiques alimentaires peuvent être motivées par des principes d'ordre religieux (le tabou musulman sur le porc), ou philosophique (le végétarisme choisi) par exemple, mais peuvent aussi relever de l'allant de soi, comme avec la consommation de la viande de chien. Les différences peuvent être marquées à différents niveaux de l'échelle d'observation de la société : différences entre groupe de sociétés, entre sociétés, entre groupes d'une société, voire entre individus.

A travers ses différentes dimensions, l'*espace social alimentaire* permet donc de déployer une méthode structurée pour entrer dans la compréhension de l'altérité culturelle, comme cela a été le cas pour cette étude sur les mangeurs hanoïens. Mais il faut maintenant préciser la raison de l'utilisation de ce terme de *mangeur* quand celui de *consommateur* apparaît plus souvent.

## 2.2 Le mangeur et la sociologie par l'alimentation

Dans *Sociologies de l'alimentation*, Poulain (2002-1, p.172 à 174) expose comment s'est constituée à partir du début des années 80 une *sociologie du mangeur*. Il voit dans le n° 31 de la revue *Communications*, dirigé par Fischler en 1979, l'acte fondateur de cette nouvelle

approche sociologique, en même temps qu'un appel à la transdisciplinarité nécessaire pour étudier la complexité du mangeur et du manger humains.

L'utilisation du terme *mangeur* a deux visées. Il s'agit tout d'abord de définir et d'autonomiser l'objet étudié : l'homme dans son rapport à son alimentation. Mais il s'agit surtout de le distinguer de l'homme dans son rapport à sa consommation alimentaire. En effet, le *mangeur* n'est pas seulement un *consommateur* d'aliments. Il est bien plus que cela. L'utilisation du terme *mangeur* permet donc tout à la fois de mieux savoir à quoi l'on s'intéresse et en même temps de prendre la mesure de toute sa complexité.

Le *mangeur* n'est pas le *consommateur* pour plusieurs raisons. D'abord, il se distingue de l'*homo oeconomicus rationalis* des économistes par le fait que les rationalités qui justifient ses actions sont multiples. En effet, les choix auxquels il procède pour satisfaire ses besoins et ses intérêts ne dépendent pas d'un simple calcul coûts/bénéfices, qui relève d'une rationalité purement économique. Les choix du *mangeur* sont motivés par des rationalités en finalité, définies par rapport à un but à atteindre, mais aussi par des rationalités en valeur, tout aussi efficaces, et qui peuvent parfois apparaître opposées à une logique de type scientifique. Ces rationalités sont fondées sur des valeurs morales socialement définies, et gouvernent les actions des mangeurs souvent tout autant sinon plus que les rationalités en finalité. En tenant compte de ces deux formes de rationalités, il devient possible de comprendre sur quoi se fondent certaines pratiques alimentaires des mangeurs qui paraîtraient contre nature ou illogique dans une approche par le consommateur.

La deuxième caractéristique du *mangeur* est liée au paradoxe de l'omnivore : il s'agit de la pensée classificatoire, qui permet de réguler socialement l'anxiété alimentaire intrinsèque au statut d'omnivore, qui se doit de naviguer entre carence et intoxication. Selon le groupe social auquel appartient le mangeur, ses choix et ses pratiques ne peuvent être complètement compris qu'en fonction de la pensée classificatoire mise en place et transmise dans le cadre de ce groupe. En quelque sorte, cette pensée classificatoire alimentaire, qui définit l'espace du mangeable et le système culinaire, a une fonction de régulation pour la pérennité du groupe. Cette pensée classificatoire est donc comme un cadre dont la stabilité et parfois les inerties contraignent les pratiques et les représentations alimentaires des individus. Dès lors, comment considérer que leurs choix puissent être uniquement déterminés par des calculs coût/bénéfices en fonction d'intérêts individuels ?

La troisième caractéristique du mangeur et de la consommation alimentaire réside dans ce que Fischler (1990) a appelé le principe d'incorporation. Ce qui fait que la consommation alimentaire est fondamentalement différente des autres types de consommation, c'est que le produit consommé -pour parler en termes économiques- accède à notre intérieur. L'acte d'incorporation alimentaire est l'acte de consommation le plus intime. L'aliment nous constitue au sens physique et physiologique du terme, mais aussi au sens symbolique. En effet, cette intimité met en jeu jusqu'à notre identité, si nous devenons ce que nous mangeons, ou si, comme l'a noté Brillat-Savarin, nous pouvons dire ce qu'est quelqu'un à partir de ce qu'il dit de ce qu'il mange. L'acte de consommation alimentaire ne peut être compris qu'en tenant compte de ce caractère intime. Il devient alors un acte de construction de sens, et le mangeur devient un consommateur de signification et d'imaginaire.

Parler de *mangeur* et non de *consommateur* revient donc à tenir compte de toutes les spécificités de la consommation alimentaire et de ce qui la relie à l'identité sociale de l'individu. En suivant cette approche, nous supposons avec Corbeau (2002) que l'alimentation est un lieu de lecture privilégié de l'organisation d'une société. En effet, si la forme du fait alimentaire dans une société est étroitement liée à l'organisation et aux mutations de celle-ci, alors il doit être possible de comprendre cette société et ses dynamiques en s'intéressant à son fait alimentaire. Autrement, il doit être possible de faire une sociologie **par** l'alimentation.

Si l'utilisation du terme *mangeur* nous sert à distinguer notre étude des approches socioéconomiques et sociologiques du *consommateur* alimentaire, et à préciser la définition du concept de l'acteur social qu'elles mobilisent, le fait de spécifier que nous nous situons non seulement dans une sociologie **de** l'alimentation mais aussi **par** l'alimentation nous sert à montrer que c'est à travers la diversité des pratiques et des représentations alimentaires des hanoïens que nous avons choisi d'illustrer les mutations de la société urbaine de la capitale vietnamienne. A l'instar de Corbeau, nous avons pensé que la mise au jour de marqueurs dans la diversité des mangeurs suffisait à produire une connaissance sociologique extensible à la compréhension de la société toute entière.

Bien sûr, cette démarche ne saurait se passer d'une sociologie **de** l'alimentation, qui permet quant à elle de situer les mangeurs dans l'espace social à l'aide d'autres cadres de lecture, comme ceux qui utilisent le niveau de revenu, la situation familiale ou le type d'activité. En fait, nous espérons que, dans cette étude, nous avons un tant soit peu réussi à faire une « sociologie **de** l'alimentation, **par** l'alimentation » (Corbeau, 2002).

### 2.3 Des méthodes qualitatives pour mieux comprendre les mangeurs

Pour parvenir à réaliser cette ambition, en tenant compte du caractère exploratoire de la diversité des mangeurs hanoïens qui caractérise notre étude, nous avons utilisé des méthodes qualitatives. Avant de partir au Viêt Nam et d'arriver sur le terrain, nous avons procédé à une phase de recherches bibliographiques préalable, et qui s'est poursuivie pendant l'enquête. La phase préalable a consisté à lire des ouvrages sur les méthodes d'enquête qualitatives d'un côté, et sur la situation socioéconomique du Viêt Nam de l'autre, afin de se familiariser avec le terrain. Mais on ne commence à comprendre un terrain si éloigné qu'en le parcourant, et nous avons compris sans doute plus de choses en discutant avec des vietnamiens ou des français vivant sur place qu'en lisant. Le troisième axe thématique de nos lectures était orienté vers la sociologie de l'alimentation et la compréhension des outils et concepts qu'elle mobilise, et que nous venons de présenter.

Le choix de méthodes qualitatives s'explique par l'objet de la commande, centré sur la volonté de mieux comprendre la diversité des comportements alimentaires à Hanoi. Cette diversité n'a été jusque-là que très peu décrite, et les rares données existantes sont issues d'études de consommation, qui écrasent les variations en pratique et catégorisent les consommateurs en fonction des déterminants socioéconomiques habituels (sexe, âge, milieu de vie, niveau de revenu...). Quelques études ont été menées sur les représentations des consommateurs (voir chapitre suivant), ce qui permet de mieux comprendre la diversité de leurs comportements, mais aucune étude ne rend compte de leurs pratiques, de leurs choix quotidiens. Pour cette raison et parce qu'il n'existe pas de fondements statistiques à la représentativité des mangeurs étudiés, nous avons utilisé le mot « portraits », et non celui de typologie, qui a besoin de critères chiffrés fondant les différents types.

La commande précisait aussi le but de cette compréhension de la diversité des mangeurs et de leurs comportements. Les résultats produits devaient permettre de faire apparaître les variations écrasées sous les données de consommation, et de montrer qu'à travers une meilleure connaissance de la diversité des mangeurs hanoïens, on pouvait mieux saisir les dynamiques sociales urbaines et leurs conséquences.

Une première phase exploratoire consistant en des entretiens (7) avec des experts concernés par le fait alimentaire nous a permis de mieux identifier les enjeux des différentes problématiques sociales alimentaires, afin de définir notre échantillonnage. Dans la même optique, nous avons réalisé trois entretiens collectifs avec des mangeurs.

Nous espérons avoir clairement exposé dans le premier chapitre comment nous avons choisi nos mangeurs en fonction des mutations sociales urbaines, en décrivant les relations qui les attachent aux mutations sociales alimentaires.

Après l'échantillonnage des profils de mangeurs recherchés, il a fallu rencontrer les individus correspondant, ce que nous avons fait avec l'aide de Muriel Figuié du CIRAD, de Nguyễn Duc Truyên de l'IOS et en faisant jouer divers réseaux de relation.

Lors de la première rencontre avec les mangeurs identifiés, nous avons mené un entretien semi directif d'environ une heure, avec l'aide de notre interprète. Le guide d'entretien avait été construit à l'avance en fonction des problématiques sociales alimentaires concernées.

Par la suite, si la relation avait été bonne, nous avons revu les personnes, en leur demandant d'assister à la préparation d'un repas ou de les accompagner lors de leurs approvisionnements par exemple. Nous avons fatalement été invités de nombreuses fois à manger. Dans le cadre de ces rencontres, nous avons mené des entretiens plus ou moins formels, afin de compléter nos données.

Nous avons donc procédé à deux types de collecte de données\*, que nous résumons ici :

<b>Entretiens</b>		
7 entretiens avec des experts	38 entretiens avec 24 mangeurs différents	3 entretiens collectifs avec des mangeurs à titre exploratoire
<b>Observations</b>		
15 observations d'approvisionnement	9 observations d'approvisionnement	15 observations de repas

\*Pour plus de précisions sur les méthodes de collecte et les différents types de données, voir Poulain, 2002-3, chapitre II

## **2.4 Les données collectées**

Ces méthodes de collecte nous ont permis de recueillir différents types de données :

<b>Pratiques</b>		
Pratiques observées	Pratiques reconstruites	Pratiques déclarées
<b>Représentations</b>		
Normes	Opinions	Représentations symboliques

L'observation a permis d'entrer dans le quotidien des mangeurs, et d'observer un éventuel décalage entre leur discours et leurs pratiques. Cette méthode de collecte a été très utile pour compléter la compréhension des mangeurs par leur discours, qui s'est bien souvent heurté à la barrière de la langue.

Les entretiens n'ont pas été enregistrés, le temps de la traduction laissant la place à la prise de note, ensuite saisie sur ordinateur. Nous avons pensé que l'enregistrement aurait été une perte de temps, vu l'ampleur de la tâche de transcription, dont le coût en terme d'efficacité de travail aurait été trop élevé. En effet, la transcription fidèle est nécessaire

lorsque l'entretien et son analyse sont menés dans la même langue, ce qui permet de mettre à profit toutes les finesses des implicites et des présupposés, ainsi que les nuances de sens dues à l'emploi d'un mot plutôt qu'un autre. Mais lorsqu'une traduction transforme le discours recueilli dans une langue en une matière analysée dans une autre, l'analyse ne peut pas prétendre à une telle finesse, et se concentre alors sur l'argumentation déployée par l'enquêté. Dès lors, la transcription apparaît comme un luxe contre-productif, gourmand d'un temps qui pourrait être utilisé à collecter plus de données.

Les observations ont également été prises en note puis saisies sur ordinateur, et la prise de photographies nous a permis de fixer l'organisation des lieux et des moments de pratiques observées.

## **Chapitre 3**

### **Que sait-on déjà des mangeurs de Hanoi ?**

Il existe différents types de travaux de recherche sur le fait alimentaire au Viêt Nam. Nous les passerons en revue dans ce chapitre, afin de comprendre ce qui est éclairé par ces études et ce qui reste dans l'ombre. Les études présentées datent des vingt dernières années, ce qui correspond à peu près à la période d'ouverture et de renouveau du Viêt Nam (*doi moi*).

#### **3.1 Les enquêtes statistiques nutritionnelles et de consommation alimentaire au Viêt Nam**

Si le Viêt Nam se trouve dans une phase de développement économique rapide depuis environ quinze ans, il reste un des pays les plus pauvres du monde. Il ne faut pas non plus oublier que les dernières disettes importantes datent de la fin des années 80, et que la situation nutritionnelle est toujours précaire pour une bonne partie de la population, notamment dans les régions rurales reculées. En 2000, la malnutrition touche 36,5% des enfants de moins de 5 ans. Pensées pour faire face à cette situation, les études du NIN (National Institut of Nutrition) sont principalement orientées vers l'évaluation de la couverture des besoins nutritionnels de la population.

A côté des enquêtes du NIN, le GSO (General Statistic Office) a mené plusieurs enquêtes de grande ampleur sur le niveau de vie des vietnamiens. Ces études fournissent de précieuses informations sur les dépenses de consommation alimentaire des vietnamiens. Les publications annuelles du GSO (Statistical Yearbook) ont aussi l'avantage de produire des informations utiles à éclairer le fait alimentaire, comme celles sur le niveau de revenu, ou celles sur la production agricole.

Le tableau qui suit présente les principales enquêtes nutritionnelles et de consommation réalisées au Viêt Nam ces vingt dernières années (LE DANH TUYEN, LE BACH MAI, 2004).

## Enquêtes de consommation alimentaire et enquêtes nutritionnelles réalisées au Viêt Nam

Enquêtes	Année	Echantillon	Echelle	Méthodes
NIN: Enquête pilote, alimentation et nutrition (NIN, 1991-2)	1984	30 à 60 foyers/ communes	Ville de Hanoi et delta du Fleuve Rouge	Enquête ménages Consommation alimentaire par pesée
NIN: Enquête nationale nutritionnelle (NIN, 1991)	1988-1989	14 000 foyers	Régions écologiques	Méthode d'échantillonnage stratifiée Enquêtes ménages Consommation alimentaire par pesée Données anthropométriques
GSO: <i>Vietnam Living Standard Survey</i> (VLSS I) (GSO, 1994)	1992-1993	4 800 foyers	Régions écologiques	Méthode d'échantillonnage stratifiée Enquêtes ménages Consommation alimentaire par pesée Données anthropométriques
GSO: <i>Vietnam Living Standard Survey</i> (VLSS II) (GSO, 1999)	1997-1998	6 000 foyers	Régions écologiques	Méthode d'échantillonnage stratifiée Enquêtes ménages Consommation alimentaire par pesée Données anthropométriques
NIN: Enquête sur l'état nutritionnel des enfants (NIN, 2000-2)	1999	91 500 enfants	Provinces	Méthode d'échantillonnage stratifiée Enquêtes ménages Données anthropométriques
NIN: Enquête pilote, alimentation et nutrition (NIN, 2000)	1994	35 to 37 foyers/ commune	Hanoi, villages du delta du Fleuve Rouge	Enquêtes ménages Consommation alimentaire par pesée
NIN, ORSTOM, CIRAD: Enquête consommation et habitudes alimentaires (PHAM KIM AN, 1997)	1997	120 foyers	Hanoi	Consommation alimentaire à domicile et hors domicile par rappel des 24 heures et par fréquence (pour comparaison 1988-1997) Recueil des opinions sur les changements alimentaires
NIN : Enquête nationale nutritionnelle (NIN, 2003)	2000	7 600 foyers	Régions écologiques	Méthode d'échantillonnage stratifiée Enquêtes ménages Consommation alimentaire (domicile et hors domicile) par pesée et rappel des 24 heures Données anthropométriques
NIN : Enquête sur l'état nutritionnel des enfants (NIN, 2003-2)	2000	30 communes par province	Provinces	Méthode d'échantillonnage stratifiée Enquêtes ménages Données anthropométriques
GSO : <i>Vietnam Living Standard Survey</i>	2002		Régions écologiques	Méthode d'échantillonnage stratifiée Enquêtes ménages Dépenses de consommation alimentaire Données anthropométriques

### *Les enquêtes du NIN*

La répétition des enquêtes du NIN permet de comprendre comment évolue la couverture des besoins nutritionnels au Viêt Nam. Elles contiennent des données en termes de catégorie de produits (viandes, poissons, légumes racines, légumes feuilles, œufs/lait, riz...), et en terme de nutriments, calculées à partir du grammage des rations et de la teneur moyenne en nutriments du type de produit concerné. Elles réunissent aussi des données anthropométriques permettant d'évaluer les statuts nutritionnels. Ces données sont croisées



avec quelques variables socioéconomiques : taille du foyer, niveau de revenu, région écologique, type de commune, milieu rural ou urbain.

La méthode adoptée dans les enquêtes nutritionnelles nationales pour mesurer les quantités consommées est la méthode par pesée, excepté pour l'enquête de 2000, qui utilise la méthode du rappel des 24 heures, dont l'utilisation a été validée, mais seulement pour le milieu rural. Un important point aveugle de l'étude par pesée est de ne pas pouvoir prendre en compte la consommation hors domicile. L'utilisation de la méthode du rappel des 24 heures peut en partie compenser cette faiblesse, mais elle pose aussi le problème de la cohérence entre les pratiques déclarées et les pratiques réelles. D'autre part, les consommations hors repas au caractère informel ne sont pas toujours pesées. Se pose donc le problème de la rigueur des enquêtes.

Mais au-delà de ces points aveugles liés aux méthodes employées, il existe d'autres limites à la compréhension de la diversité des mangeurs. Tout d'abord, les variables socioéconomiques qui permettent de situer les statuts nutritionnels et les types de consommation en termes de produits ou d'apports nutritionnels sont relativement grossières, et ne permettent pas une situation précise des différents foyers ou consommateurs. En effet, elles sont bornées, comme nous l'avons dit, à distinguer le milieu rural du milieu urbain, les types de commune (pauvre ou pas), les régions, le niveau de revenu du foyer (encore que cette variable ne soit pas beaucoup exploitée), le nombre de membres du foyer, l'âge et le sexe. Dans les faits, les résultats sont surtout présentés en termes de déterminants sociaux d'âge et de sexe, et de déterminants géographiques de régions et milieu d'habitation. Une compréhension fine de la répartition des différents types de consommation alimentaire dans l'espace social est donc exclue. Pour nous, qui voulons comprendre la diversité des mangeurs urbains, cette approche comporte donc des limites inacceptables.

Les catégories d'aliments prises en compte ne peuvent pas non plus nous satisfaire. Par exemple, la catégorie viande regroupe aussi bien de l'agneau importé de Nouvelle-Zélande, que les parties nobles du bœuf ou la face de cochon. Autant de produits susceptibles d'être des marqueurs sociologiques très distinctifs de la situation sociale de celui qui les consomme, et qui ont parfois des qualités nutritionnelles très éloignées, comme entre le filet de porc, la poitrine grasse ou la face.

Mais c'est aussi et avant tout l'objet même de ce type d'étude qui ne peut pas satisfaire l'approche de la sociologie de l'alimentation, car il s'agit de percevoir les changements dans les consommations, en les situant dans la diversité sociale, mais sans tenir compte des changements de l'organisation sociale et de son interaction avec les mutations alimentaires.

### *Les enquêtes du GSO*

Les enquêtes *Vietnam Living Standard Survey* du GSO ont pour objectif principal de mesurer le niveau de vie de la population vietnamienne et son évolution. Dans ce cadre, des données sur l'alimentation sont bien sûr produites, sur la base de l'enregistrement des dépenses alimentaires des ménages. Les quantités d'aliments consommés sont ensuite évaluées en divisant ces dépenses par les prix unitaires. Ces études ont l'avantage de pouvoir croiser des variables de dépenses de nourriture avec des variables socioéconomiques plus fines et plus nombreuses que celles utilisées par le NIN. Par exemple, le type d'emploi, le niveau de revenu par quintile, l'équipement en biens d'équipement durable ou le niveau d'éducation.

Mais ces études entrent dans le fait alimentaire à travers le niveau de consommation alimentaire, approche qui comporte des points aveugles importants. En effet, il s'agit en fait d'une entrée par les achats. Le niveau d'autoconsommation et d'échange non marchand de nourriture est donc invisible, de même que la part de la nourriture qui est jetée.

La seconde limite, et non des moindres, est le caractère approximatif du calcul des aliments consommés, qui se base sur des prix moyens. Ainsi, on attribue à la viande de porc un prix moyen, alors que le filet peut coûter 50 000 (2,5 euros) dongs le kilogramme, et la face, à peine 10 000 (0,5 euros). En évaluant la quantité consommée avec un prix moyen, on amalgame celui qui mange 500g de face de porc avec celui qui mange 100 grammes de filet.

Comme pour la méthode du rappel des 24 heures, le problème du décalage entre les pratiques déclarées et les pratiques réelles est également à prendre en compte dans les données du GSO. Quelle est la part d'amnésie, volontaire ou non, dans les pratiques déclarées ?

Enfin, le fait de caractériser les consommateurs (et non les mangeurs) uniquement en chiffrant leurs achats annule la dimension humaine de ceux-ci, qui modulent leurs choix et leurs décisions alimentaires en fonction de stratégies, d'interactions, de savoirs ou encore d'opinions, qui ne sont pas du tout étudiés par le GSO.

### **3.2 Les données socioéconomiques du projet MALICA**

Face à cette exigence de replacer un acteur au cœur du fait alimentaire, plusieurs études ont été menées dans le cadre du projet MALICA, avec des approches socioéconomiques qui s'intéressent plus directement à la dimension humaine du consommateur urbain, qui devient un acteur économique. Ce type d'approche permet de saisir au niveau de l'individu les changements et les dynamiques mesurées mais non *comprises* par les enquêtes de type NIN ou GSO. Le mémoire de PHAM KIM ANH (1997, voir tableau ci-dessus) sur les changements des modes alimentaires en milieu urbain avait également emprunté en partie cette approche, complétant l'étude de la consommation par l'entrée des achats avec des données sur les opinions, mais ce travail ne descend pas au niveau des jeux et des logiques des acteurs économiques.

Les travaux menés dans le cadre de MALICA ont aussi l'avantage de montrer comment les changements de l'organisation sociale, que ce soit au niveau légal, politique ou économique, ont des répercussions sur les logiques des acteurs économiques urbains, qu'ils soient acteurs de la filière alimentaire urbaine ou consommateurs.

#### *Les études sur les marchés et les consommations*

La première publication (Figuié, nov. 2004) que nous présenterons est une analyse basée sur les données de l'enquête *Vietnam Living Standard Survey* de 2002. Elle s'intitule *Food consumption in Vietnam : food markets, food habits, diversity and trends*, et permet de mettre en évidence quelques grandes tendances des marchés et des habitudes alimentaires, à partir de données statistiques sur les achats.

Pour ce qui nous intéresse, elles permettent de mesurer le recul de la pauvreté alimentaire, et les différences dans les consommations, entre urbains et ruraux, entre régions, et entre quintiles de revenus. Une des observations intéressantes concerne la consommation du riz. En effet, le riz est plus consommé par les ruraux que par les urbains (12,78 contre 9,56 kg/pers./mois). Pour tous les produits alimentaires, la consommation augmente avec le niveau de revenu, excepté pour le riz et les autres produits de base (racines, tubercules...). En effet, pour le riz et les produits de base, la consommation baisse à partir d'un certain niveau de revenu. Pour les foyers les plus pauvres, on observe que la consommation de riz augmente avec les revenus, puis redescend. La comparaison entre les données du *Vietnam Living Standard Survey* de 1998 et celui de 2002 montre une évolution importante : en 1998, la consommation de riz baissait à partir du troisième quintile de revenus. En 2002, à partir du second (voir Figuié, 2003). Cela montre comment les vietnamiens, dès qu'ils en ont les

moyens, privilégient la consommation d'autres types de produits que le riz, sans pour autant arrêter sa consommation. Les racines et tubercules, d'habitude réservés aux cochons mais consommés quand le riz manque, subissent le même sort. Un phénomène comparable a été observé en France au XX<sup>ème</sup> siècle, avec la diminution notable de la consommation de pain.

Le second fait marquant relevé par cette analyse concerne l'importance du marché alimentaire urbain. Alors que les urbains représentent 25% de la population totale, la part du marché alimentaire urbain dans le marché national est de 46% (Figuié, nov. 2004). De plus, 95,9% de la valeur des consommations alimentaires passe par un échange marchand en milieu urbain, contre 68,2% en milieu rural, ce qui fait que la valeur des achats alimentaires des urbains est 2,25 fois supérieure à celle des ruraux. Enfin, la valeur de la consommation hors domicile des urbains est 4,87 fois supérieure à celle des ruraux. Ces chiffres montrent m'intérêt d'étudier l'alimentation en milieu urbain, pour en comprendre la spécificité, et parce que les enjeux économiques liés aux circuits d'approvisionnement et à l'échange marchand sont encore plus cruciaux qu'à la campagne.

La seconde publication que nous présenterons est issue d'un travail collectif commandé par l'Ambassade de France au Viêt Nam à MALICA. Il s'intitule *Marché alimentaire et développement agricole au Vietnam* (Moustier, 2003) et son « objectif principal est de montrer les enjeux nouveaux apportés par la croissance du marché intérieur et d'en déduire les stratégies pour le développement du secteur agricole ». Le chapitre 3 de cet ouvrage, rédigé par Muriel Figuié et Nicolas Bricas, est le plus intéressant pour nous, puisqu'il présente l'évolution de la consommation alimentaire. On l'aura compris, il s'agit toujours d'une entrée par les achats, et les données présentées sont issues des enquêtes sur le niveau de vie des ménages du GSO, de celles du NIN et de statistiques de la FAO. Ces données permettent donc de repérer des tendances à l'échelle du pays, des régions, des groupes de revenus ou des milieux de vie, mais ne permettent pas de saisir les mutations sociales alimentaires là où elles sont construites : dans le discours (y compris le discours intérieur appelé « pensée ») et les actions quotidiennes. En revanche, cet ouvrage à l'avantage de confronter les grandes mutations des consommations à celles de la production agricole, dans le souci d'adéquation entre les deux qui est à l'origine du projet MALICA.

### *Les études sur les perceptions et les représentations*

Les deux dernières publications de MALICA qui ont renseigné notre étude sont justement centrées sur les représentations des consommateurs.

Tout d'abord *Perception of food related risks by consumers in Vietnam* (CIRAD/IOS, 2004) est le compte-rendu d'une enquête qui a été menée auprès de deux cents foyers dans trois districts de Hanoi. Cette enquête a consisté en l'administration d'un questionnaire comportant nombre de questions ouvertes. Plusieurs thèmes ont été explorés :

- les caractéristiques socioéconomiques des foyers,
- le lien perçu entre alimentation et santé, les représentations de l'évolution de la qualité et de la sécurité de l'alimentation,
- la nature des risques alimentaires perçus,
- l'évaluation de la diète personnelle,
- les pratiques rapportées d'évitement des risques,
- le profil supposé par les enquêtés des personnes exposées au risque.

Pour fournir un point de comparaison, le même questionnaire a été administré auprès de 40 foyers à Mông Phu, un village du delta du Fleuve Rouge, déjà étudié par Nguyễn Tung (1999). Cette étude a permis de mettre en évidence le lien étroit entre alimentation et santé

établi par les enquêtés, qui considèrent comme important le fait d'avoir une alimentation de qualité pour se maintenir en bonne santé. Elle a aussi permis de révéler le rôle central de la notion d'équilibre, que ce soit en termes de qualité comme en termes de quantité des aliments, ainsi que de mieux connaître les représentations des différents risques alimentaires, et de leurs conséquences, par les consommateurs.

L'autre publication sur les représentations des consommateurs, basée en partie sur les mêmes données, est parue sous le titre *Hanoi consumers' point of view regarding food safety risks : an approach in terms of social representation* (Figuié, jan. 2004). Les données ont été collectées dans la même période que la précédente, mais uniquement à Hanoi, comme l'indique le titre. L'échantillon est aussi le même, avec deux cents foyers, dans lesquels a été administré un questionnaire avec de nombreuses questions ouvertes, durant des interviews de deux heures. Une dizaine d'entretiens détaillés ont complété l'étude, dont le but était l'analyse des points de vue des consommateurs sur les risques sanitaires. Cette étude a permis de mettre notamment au jour le risque attribué à la technologie agricole et à la consommation hors domicile. Inversement, le repas préparé à la maison et le savoir-faire sont perçus comme rassurants. De même, les produits ayant subi un contrôle vétérinaire ou vendus en supermarché apparaissent comme des facteurs de confiance. Finalement, cette étude montre que les facteurs de confiance ou les peurs des consommateurs face au risque sanitaire ne correspondent pas aux risques effectifs mesurés statistiquement, ce qui pose la question de la « raison d'être » (Figuié, jan. 2004) de ces peurs ou de cette confiance.

Enfin, la dernière étude sur les représentations des consommateurs vietnamiens s'intitule *Consumer perception of vegetable (tomatoes and water morning glories) quality in Hanoi* (Figuié, juin 2004). Bien que le projet MALICA soit partenaire de cette étude, elle s'est déroulée dans le cadre du projet SUSPER (Sustainable Development of Peri-urban Agriculture in South-East Asia Project), un projet du Ministère des Affaires Etrangères qui met le CIRAD en partenariat avec plusieurs instituts de recherche vietnamiens, cambodgiens et laotiens. Le point de départ de travail est une étude quantitative menée sur 500 consommateurs hanoïens en 2003 pour comprendre leur perception des légumes. Une enquête qualitative menée sur 55 hanoïennes dans trois points de vente différents a permis de compléter cette phase quantitative, en se focalisant sur deux des légumes les plus consommés à Hanoi : le liseron d'eau et la tomate. Différents types de ces légumes ont été identifiés : de Chine, de Da Lat (région maraîchère du Centre du Viêt nam, réputée pour la qualité de ses produits), périurbains, biologiques, légumes « propres » (une appellation vietnamienne mise en place par le comité populaire de Hanoi) et vendus en supermarché. L'enquête qualitative a consisté à rechercher et à vérifier les associations de mots entre types de légumes et attributs. Elle a donc permis de rendre compte des qualités perçues d'un produits et de ce qui motive son choix. La conclusion mène à des recommandations marketing. Si cette étude est très instructive pour comprendre la diversité de l'offre, de la demande, des attentes et des qualités perçues sur ces deux produits, elle est en revanche limitée par son objet très resserré, qui empêche de tirer des conclusions plus larges, et qui ne cherche pas à les relier aux caractéristiques socioéconomiques des enquêtés.

Ces études sur les représentations des consommateurs menées dans le cadre du projet MALICA, ainsi que celle du projet SUSPER, permettent de comprendre le fonctionnement des consommateurs au niveau de leur vie quotidienne, au niveau de leurs rationalités et des justifications de leurs pratiques. Elles s'intéressent donc aux acteurs, qui ont des stratégies, des demandes, des savoirs, mais elles rencontrent les limites de leur objet et de leurs méthodes. Elles s'intéressent en effet à l'alimentation pour elle-même, sans s'aventurer dans ce que les changements des modèles alimentaires peuvent nous apprendre sur les

changements de la société, et elles se cantonnent à mesurer les impacts des changements socioéconomiques sur les modèles de consommation alimentaire sans intégrer l'impact des changements des modèles alimentaires sur l'organisation sociale.

### **3.3 Les études sur le patrimoine gastronomique et les monographies sur l'alimentation**

Le troisième type de travaux sur l'alimentation au Viêt Nam témoigne de l'intérêt porté au patrimoine culinaire et gastronomique du pays, dont la cuisine est une des plus connue au monde, d'autant plus que la diaspora Vietnamiennne l'a diffusée en ouvrant de nombreux restaurants. De nombreuses études de sciences humaines ont pris ce patrimoine comme sujet.

D'un côté, nous disposons de nombreuses monographies sur l'alimentation des différentes minorités ethniques du pays. Mais les données sur l'alimentation des 53 ethnies minoritaires qui peuplent le territoire vietnamien aux côtés de l'ethnie *Viêt* (ou *Kinh*) majoritaire n'a pas été d'un grand intérêt pour notre étude. En effet, si l'ensemble des minorités représente une part importante de la population (11%, soit 8,5 millions de personnes, selon le dernier recensement de 1999, qui exclut de cette part les ethnies des plaines, *Hoa*, *Khmers* et *Cham*), elles habitent en général les hautes terres, et sont donc très peu représentées à Hanoi, le terrain qui nous a intéressé (GSO, 2001 et Hardy, 2004). La plupart de ces monographies ont été publiées en anglais dans la revue *Vietnam Social Sciences*, et dans d'autres publications de l'Académie vietnamienne des Sciences Sociales (VASS).

D'autres études, plus proches de notre sujet, se sont par ailleurs intéressées au patrimoine gastronomique du Viêt Nam, principalement à travers l'étude des pratiques festives et quotidiennes des vietnamiens au pays mais aussi à l'étranger. Nous pensons aux travaux de Nelly Krowolski (1993, 1998, 1998-2, 1999) et de NGUYEN TUNG (1997, 1998, 1998-2), et aux actes du colloque « Le Patrimoine Gastronomique du Vietnam » dirigé en 1997 par Poulain (1997).

Les travaux de Krowolski et TUNG s'intéressent plus particulièrement à la culture alimentaire vietnamienne, mais aussi aux changements qui affectent l'alimentation des vietnamiens, comme ceux liés à l'ouverture du pays. Le problème pour notre étude est que ces travaux ne sont pas spécifiquement cadrés sur Hanoi (excepté TUNG, 1998, qui s'y intéresse au « style culinaire de Hanoi »), et que leur recul historique (ils datent de la fin des années 90) ne permet pas de saisir l'ampleur de l'ensemble des changements qui s'opèrent dans un pays où tout va très vite actuellement. Cependant, ils ont été très utiles à notre étude pour comprendre plus rapidement la culture alimentaire du pays, notamment la distinction entre le temps quotidien et le temps festif, décrite en détail par Krowolski (1993).

Les mêmes commentaires peuvent être appliqués aux actes du colloque Le Patrimoine Gastronomique du Vietnam (Poulain, 1997), dont certains des articles aident à une compréhension accélérée du contexte culturel alimentaire, mais permettent rarement de descendre au niveau du quotidien observé. Les objets étudiés sont plutôt de l'ordre du patrimoine, de la tradition, des grandes caractéristiques gastronomiques et culinaires à l'échelle du pays et de la culture, sans que les particularités des groupes, des lieux ou des périodes ne soient plus précisément explorées, ce qui n'est d'ailleurs aucunement l'objectif de ce colloque.

A passer en revue les travaux existants et les connaissances déjà produites sur le fait alimentaire au Viêt nam, on se rend facilement compte que ce qui nous a intéressé dans cette

étude, à savoir la diversité des pratiques et des représentations alimentaires dans le Hanoi contemporain, n'a jusque là été que très peu abordé. Il s'est donc agi pour nous de comprendre aussi vite que possible les invariants et les grandes caractéristiques du paysage alimentaire de la ville pour mieux entrer dans cette diversité. Dans cette optique, notre enquête peut finalement être comprise comme une démarche exploratoire de cette diversité. Un autre aspect de cette revue des connaissances existantes montre que le mangeur n'a jamais été au cœur des études menées, même si celles du projet MALICA s'en approchent, en accordant la place centrale à un consommateur doté de rationalités plurielles et de stratégies diverses, pour comprendre les comportements alimentaires. Notre objectif, dans cette étude, a été de considérer l'acteur mangeur, en intégrant les particularités de la consommation alimentaire que nous avons exposées dans le chapitre précédent.

## Chapitre 4

### Portraits de mangeurs

Ce chapitre regroupe les neuf portraits de mangeurs hanoïens que nous avons rédigés. Ils sont présentés avec en en-tête l'encadré où sont expliquées les problématiques auxquelles ils renvoient. Le même encadré apparaît dans le chapitre 1, où le lien est fait avec les problématiques sociales urbaines de la capitale. Dans le texte des portraits, les caractères italiques désignent le discours rapporté des mangeurs, selon la traduction qui nous en a été faite par l'interprète lors des entretiens. A la fin des neuf portraits, nous avons regroupé les photos des mangeurs, pour donner un peu plus de réalité aux cas que nous avons étudiés. Sur la page suivante, nous avons disposé un tableau qui récapitule l'ensemble des mangeurs et des problématiques.

Portrait	Page
« <i>Les passagers de la ville</i> » <i>Groupe de ruraux en milieu urbain</i> Les ouvriers d'un chantier	42 (photos pages 79)
« <i>Attraites et difficultés de la ville</i> » <i>Adaptation des nouveaux urbains</i> Vendeuse de rue	48 (photos page 81)
« <i>Jeune et urbain</i> » <i>Entre nouvelles pratiques et normes héritées</i> Etudiante rentrant dans la vie active	52 (photos page 82)
« <i>L'ouverture culturelle</i> » <i>Métissages alimentaires</i> Femme aisée au foyer ayant de nombreux contacts avec l'étranger	56 (photos page 83)
« <i>Les paradoxes de l'abondance</i> » <i>Anxiété alimentaire</i> Mère de famille riche	59 (photos page 85)
« <i>Le développement de la consommation hors domicile</i> » <i>Nouvelles sociabilités alimentaires hors-domicile</i> Homme marié amateur de <i>bia hoi</i>	63 (photos page 88)
« <i>La transition nutritionnelle</i> » <i>Obésité</i> Petit fille en surpoids	67 (photos page 89)
« <i>La mémoire des pénuries</i> » <i>Alimentation et tradition</i> Femme âgée	70 (photos page 91)
« <i>La place des normes diététiques</i> » <i>Alimentation et religion bouddhiste</i> Communauté religieuse bouddhiste	75 (photos page 95)

*« Les passagers de la ville »*  
*Groupe de ruraux en milieu urbain*  
Les ouvriers d'un chantier (photos p.79)

Les ouvriers que nous avons étudiés forment un groupe qui vit ensemble nuit et jour, dans la maison qu'ils sont en train de construire. Ils sont tous d'origine rurale et sont venus chercher un meilleur salaire et une occupation lucrative pour le temps laissé libre à cause du sous-emploi dans leur région d'origine, où il y a souvent moins de 3 60 m<sup>2</sup> de surface cultivable par tête. La composition du groupe est en perpétuelle évolution, même si certains membres sont plus permanents. Le groupe est par définition temporaire, puisqu'il n'a de raison d'être que le temps de la construction. En les étudiant, nous avons cherché à montrer comment ces ouvriers ruraux construisaient un espace de sociabilité à travers l'alimentation, pour assurer la cohésion du groupe et sa pérennité. Nous avons aussi voulu mettre en évidence les relations qu'ils entretenaient avec leur environnement urbain, dans lequel nous pensions que ces mangeurs ne s'intégraient que très partiellement. Enfin, nous avons voulu savoir comment ils géraient un budget restreint, et les relations qu'ils conservaient avec le milieu rural d'origine.

*Les lieux*

Le Chantier qui nous intéresse se situe dans la périphérie d'Hanoi, là où les zones résidentielles gagnent sur les rizières. Une dizaine d'ouvriers y travaille à la construction de deux maisons, éloignées de quelques dizaines de mètres. Ils dorment et mangent dans la plus avancée des maisons, sur une estrade d'une cinquantaine de centimètres de haut, bricolée avec des planches de bois, recouverte de nattes de paille, qui leur sert de lit commun et de lieu de repas. On se déchausse avant d'y monter, et on y mange assis au même niveau que les plats.

La cuisine est située à l'extérieur, sous un assemblage de vieilles bâches en plastique, montées sur des étais recyclés. Il y a là deux foyers, devant lesquels on cuisine accroupi, ou parfois assis sur une brique. Le principal est situé entre deux piles de briques sur lesquelles on pose transversalement des tiges de métal pour pouvoir poser la grosse marmite dans laquelle on cuit le riz. Ce foyer principal fonctionne principalement au bois récupéré sur le chantier. Quand il faut faire monter rapidement en température, comme au début de la cuisson du riz, on laisse les flammes sous la marmite, puis, quand ça bout, le cuisinier retire le bois non consommé pour ne laisser que les braises. Parfois, il rajoute un peu de charbon en poudre bon marché. Le second foyer ne sert pas toujours. Il est utile lorsqu'il y a plusieurs plats à préparer, ou lorsque le plat qui accompagne le riz est long à cuisiner. Ce deuxième foyer a été bricolé, toujours avec des briques, pour fonctionner au charbon en poudre : comme ce combustible ne brûle pas bien tout seul, les ouvriers ont aménagé un conduit pour l'air propulsé par un très vieux ventilateur électrique, d'ailleurs en panne lors de ma seconde visite, sous le foyer.

La vaisselle est faite sur des briques posées au sol pour isoler du sable, à côté du réservoir d'eau bâti en brique par les ouvriers, et qui sert à pallier les sautes de pression. C'est aussi l'endroit où les ouvriers se lavent avant chaque repas.

*Les rôles*

Il y a beaucoup de mouvement dans la composition du groupe d'ouvriers, par ailleurs tous originaires de régions rurales situées pour la plupart dans un rayon de cent kilomètres



autour d'Hanoi. Pour comprendre l'organisation du groupe, nous nous sommes intéressé plus particulièrement à deux individus qui sont restés au chantier pendant la période de l'enquête.

Le premier est le chef du chantier, celui qui dirige les opérations et rend des comptes au propriétaire. Nous l'appellerons Chinh. Chinh a une quarantaine d'années et vit à une vingtaine de kilomètres d'Hanoi, dans la province de Bac Ninh, ce qui lui permet de rentrer souvent chez lui, presque quotidiennement, à la différence de ses ouvriers. Il rejoint alors sa femme et ses deux enfants. Son salaire est de 1,3 millions de dongs par mois (65 euros). Chinh dit qu'à la campagne, les revenus sont fluctuants et qu'il peut gagner environ 500 000 dongs par mois maximum (25 euros), *ce qui n'est pas suffisant pour envoyer les enfants à l'école et faire face aux dépenses quotidiennes*. En plus des 1,3 millions de dongs par mois, il reçoit, comme tous les ouvriers, 15 000 dongs (0,75 euro) par jour alloués par le propriétaire de la maison pour la ration alimentaire quotidienne. Au cours des deux mois où je me suis rendu périodiquement sur le chantier, cette ration est passée à 17 000 dongs, et les salaires ont augmenté d'environ 10%, ce qui a permis de compenser la perte de pouvoir d'achat dû à l'inflation et d'améliorer celui-ci.

Le second est l'ouvrier qui fait la cuisine. Il a été choisi par Chinh après qu'il ait fait l'essai de plusieurs autres ouvriers. Son nom est Hoa. Chinh dit que, lors des essais, *c'est lui qui a fait le meilleur repas, avec une belle présentation, un plat propre et bon, alors il a été choisi*. Il a 20 ans et vient de la province de Bac Giang, à une centaine de kilomètres d'Hanoi. Il a arrêté les études à 15 ans, après avoir échoué aux examens d'entrée au lycée public. *Comme ses parents ne pouvaient pas payer pour des études au lycée semi-public*, il s'est mis à travailler, ramassant des escargots dans les rizières, vendant des cacahuètes sur le marché ou fabriquant des briques. Il a finalement décidé de venir travailler en ville pour les meilleures conditions financières, *parce qu'à la campagne, il y a peu de terre disponibles et pas assez d'eau et parce que le travail y est pénible*. Hoa prépare la nourriture tous les jours, sauf certaines fois où il se fait remplacer pour se lever plus tard, et travaille alors sur le chantier. Le temps qu'il passe à préparer les repas lui est décompté sur son temps de travail sur le chantier. Le matin, il se lève vers quatre heures ou quatre heures et demie, une heure avant tout le monde, pour préparer le repas et faire la vaisselle. C'est aussi lui qui fait les courses et gère le budget alimentaire commun pour Chinh. Il gagnait 650 000 dongs nets (32,5 euros) mensuellement au début de l'enquête et a ensuite profité de l'augmentation collective pour gagner 700 000 dongs (35 euros).

### *La filière du manger rural*

Nous empruntons la notion de *filière du manger* à Jean-Pierre Corbeau (2002), qui affirme que « les actes du *manger* (...) ne sauraient être artificiellement séparés de tout leur amont ». Suivant cette idée, nous essaierons d'expliquer les relations qui lie le chantier à son environnement alimentaire, et ce, non seulement dans leur dimension physique mais aussi culturelle, rituelle et symbolique.

Hoa s'approvisionne en nourriture au marché non officiel voisin du chantier. Il achète toujours en négociant le prix, dans le but d'économiser sur la somme allouée *pour pouvoir acheter une plus grande quantité des plats accompagnant le riz*. Tout le monde mange à sa faim au chantier. Pour preuve, il reste très souvent du riz, qui est mis de côté pour donner aux cochons du propriétaire, dans la périphérie rurale de Hanoi.

Ce n'est pas le seul lien entretenu avec le milieu rural, puisque, outre le fait que les ouvriers rentrent périodiquement dans leur famille, ils s'y approvisionnent en riz, en tisane, en charbon et en alcool de riz, *qui est meilleur à la campagne*. En fait, ce sont tous les produits facilement transportables et conservables qui sont rapportés, afin de profiter de la différence

de prix. Chinh dit d'ailleurs qu'il n'est pas économiquement intéressant de rapporter quoique que ce soit d'autre.

Ces échanges montrent comment, dès qu'ils le peuvent, les ouvriers conservent le lien avec le milieu rural, et comment certains produits, comme l'alcool, concentrent la charge symbolique de leur origine. Ce n'est d'ailleurs sans doute pas un hasard si c'est l'alcool qui est le plus concerné, car c'est un produit qui se retrouve au cœur des moments festifs où sont renforcés les liens qui unissent les ouvriers entre eux, à travers leurs origines partagées, comme nous le verrons plus loin. Avant de me servir son alcool, Chinh me déclare avec une certaine fierté *qu'il n'y a que chez lui qu'on le fabrique de cette façon là*.

En plus de ces liens maintenus avec la ruralité, le groupe entretient un minimum de relations avec son environnement urbain. Par exemple, quand ils veulent boire de la bière pour se détendre, ils vont l'acheter à la pression au *bia hoi* du coin et la rapportent dans des bidons sur le chantier. *Idem* lorsque, au milieu ou après une grosse journée de travail, ils vont acheter leur repas au restaurant populaire (*com binh ran*) le plus proche et l'emportent sur le lieu de travail. Il ne coûterait pas plus cher de manger sur place, mais ce n'est pas l'usage. Les pratiques alimentaires du groupe restent fermement ancrées autour de la maison que les ouvriers construisent, isolant ainsi un espace social alimentaire propre.

Ils ne sortent pas non plus le soir après le travail pour s'amuser, mais préfèrent rester à regarder la télévision et se coucher tôt, non pas tant par manque d'argent – ils pourraient, après tout, brûler la totalité de leur maigre salaire dans les *bia hoi* – que par souci d'économie, toujours dans le but de ramener de l'argent à leur famille. D'après ce qu'ils déclarent, il n'y a pas d'exception à ce mode de vie sobre. Ainsi, jamais aucun sous-groupe ne se forme autour d'un repas ou d'une sortie devant une bière.

### *Des attentes formulées différemment*

Malgré le fait qu'il reste régulièrement du riz après les repas, Hoa pense que *les plats pour colorer le riz* sont en trop petite quantité. A l'inverse, Chinh considère plutôt que c'est la qualité qu'il améliorerait en priorité. En fait, Hoa voudrait prioritairement augmenter en quantité *les plats habituels bon marché, à base de porc, de tofu ou de poisson*, et c'est ce qu'il fait quand, parfois, Chinh lui donne un peu d'argent en supplément. S'il disposait d'une somme encore plus importante, il achèterait des produits pour faire des plats supplémentaires en dehors de l'ordinaire du quotidien, comme du bœuf ou du poulet. On voit que les envies des deux hommes ne sont pas formulées de la même façon. L'un, Hoa, jeune ouvrier célibataire, chercherait d'abord à augmenter la quantité des plats ordinaires, tandis que l'autre, Chinh, qui rentre souvent le soir manger les repas préparés par sa femme et avale parfois un *pho* le matin, privilégierait la qualité. Est-ce le fait d'être responsable de l'alimentation et de la santé de ses enfants et de profiter régulièrement des bons plats de sa femme, *très bonne cuisinière*, qui l'amène à tenir ce discours ? Ou est-ce plutôt son pouvoir d'achat plus important ? Ce serait des questions à explorer pour comprendre comment l'entrée dans la vie familiale et le niveau du pouvoir d'achat jouent sur le système de représentation et les attentes du mangeur. Par ailleurs, pour Chinh, *les repas les plus agréables sont ceux préparés par sa femme et mangés en famille*. De plus, toujours selon Chinh, ce qui manque le plus à leurs repas sur le chantier, *c'est la qualité des produits, le bœuf, et le poulet fermier*.

### *Le quotidien*

Le matin, Hoa prépare un repas avec du riz et des accompagnements simples comme des crevettes ou des poissons séchés : *le matin, on mange moins parce qu'on est reposés, donc le repas ne sert qu'à caler. Le midi, on mange plus car il faut récupérer de l'énergie*.

La viande du quotidien, comme dans tout le Viêt Nam, est le porc. A ce sujet, lorsque que les mangeurs parlent de « viande » (*thit*) sans préciser laquelle, c'est qu'ils parlent de porc. Deux des trois repas que j'ai pu observés comportaient un plat de face de porc bouillie, un des morceaux les moins chers (10 000 dongs le kg, 0,5 euros), comportant une quantité infime de muscle et surtout du gras et de la couenne. La face de porc est nettoyée dans plusieurs eaux, épilée, puis bouillie entière, avant d'être égouttée et émincée. Dans le bouillon qui a servi à la cuisson du porc, Hoa rajoute de l'eau, et attise le feu pour ramener le liquide à ébullition, *pour bien tuer les bactéries*. Ensuite, il y plonge deux bottes de liserons d'eau soigneusement lavés et triés. Il en a d'ailleurs jeté un bon tiers, selon lui avarié. Le *canh* (bouillon avec une base animale) ainsi obtenu accompagnera le riz, le porc émincé et les liserons égouttés. La viande et les légumes sont répartis en deux plats pour que tout le monde y ait accès, et deux petits bols contiennent l'assaisonnement : un mélange de sel, glutamate et poivre. La boisson quotidienne est parfois de l'eau bouillie, mais le plus souvent, c'est de la tisane *nhâm trân*, la plante fermentée et séchée que les ouvriers rapportent de la campagne, ou du thé vert.

Les ouvriers disent ne pas manger entre les repas, et ne faire qu'une pause où ils boivent une infusion et fument du tabac brun dans un bang de bambou. Nous n'avons pas pu vérifier par l'observation, mais il est probable que leurs pratiques correspondent effectivement à leur discours du fait de la discipline de gestion du budget alimentaire à laquelle ils accordent tous de l'importance et aussi parce qu'ils répugnent à manger seul.

Voici un exemple de journée alimentaire habituelle sur le chantier :

Repas matin	du	Pause matin	du	Repas du midi	Pause l'après-midi	de	Repas du soir
Riz avec du poisson séché Thé vert ou tisane <i>nhâm trân</i>		Tisane <i>nhâm trân</i> ou thé vert et tabac brun		Riz avec du tofu frit, quelques crevettes frites et du liseron sauté, de la sauce soja et un potage Tisane <i>nhâm trân</i> ou thé vert			Riz avec de la face de porc bouillie, des liserons d'eau bouillis et du mélange de sel, glutamate et poivre Tisane <i>nhâm trân</i> ou thé vert
<b>6h00-6h30</b>		<b>9h00-9h15</b>		<b>11h00-12h30</b>		<b>16h00-16h15</b>	<b>19h00-20h30</b>

### *Hospitalité et la convivialité*

Pour montrer le jeu des relations à l'intérieur du groupe d'ouvriers, l'alcool est également un marqueur efficace. En effet, il est soit acheté en commun avec les économies réalisées par Hoa sur le budget alloué à la nourriture par l'employeur, soit rapporté par Chinh. Dans le cas où il est acheté avec l'argent collectif, ceux qui ne boivent pas (à peu près un tiers du groupe) n'y voient semble-t-il pas d'inconvénients. On voit donc comment ce qui est considéré comme *normal* (boire de l'alcool, pour un homme vietnamien) est accepté par tous, même par ceux qui pourraient bénéficier autrement de la somme économisée.

L'alcool en question est un distillat d'un mélange d'eau et de riz fermenté, il est appelé *ruou* en vietnamien. Il titre autour de 35 ou 40% d'alcool. Celui que rapporte Chinh lors de mon invitation à dîner est du *ruou quê*, c'est-à-dire de l'alcool venant de la campagne, chargé de la valeur symbolique des origines rurales. Dans celui-ci on a fait macérer du riz gluant ce qui lui donne un aspect trouble. La façon de le boire est simple : l'hôte sert tout ceux qui ont un verre, on entrechoque les verres en disant « cent pour cent ! » et « bonne santé ! » et on l'avale d'un trait. Les verres utilisés sur le chantier sont en fait les petits godets dans

lesquelles on boit le thé. Il n'y a pas de récipients dédiés, il n'y en a pas non plus pour la bière, que l'on boit dans les bols à nourriture.

Lors du repas du soir que j'ai partagé avec les ouvriers, tous ou presque, parmi la dizaine d'hommes, ont voulu trinquer avec moi, pour boire *à ma venue, à notre rencontre, à la chance rare de recevoir un étranger...* Bref, tous les prétextes étaient bons pour me faire boire, et s'amuser un peu de mes réactions aussi, car il n'y avait pas assez d'alcool ni de verres pour que tout le monde ingurgite à chaque montée de coude, à l'exception de Chinh, l'hôte en chef, et moi, l'invité, bien sûr. Chinh était resté sur le chantier exprès pour ma venue, et il a tenu à me le dire, comme pour affirmer son hospitalité. On voit que l'alcool est ici l'occasion de partager un moment de convivialité qui rapproche les hommes dans un jeu, une attention et des gestes communs. La réussite de cette espèce d'examen de passage dans l'intimité du groupe était conditionnée à ma bonne volonté à jouer ce jeu du cul-sec. Ce rituel est aussi un jeu d'hospitalité puisqu'on m'offrait l'occasion de partager cette intimité. Toute cette mise en scène signifie et renouvelle manifestement la cohésion du groupe, très importante au Viêt Nam en général et dans le milieu ouvrier particulièrement. Ainsi, quand j'ai demandé à Chinh s'il arrivait parfois que certains ouvriers s'achètent quelque chose à grignoter, il m'a répondu que *personne ne mange ou ne grignote seul parce que ça ne se fait pas au Vietnam*. Manger seul mettrait-il en péril l'organisation du groupe ?

Lors des fêtes, les ouvriers achètent des plats réputés pour bien accompagner l'alcool, comme le chien et le porc bouillis, les *nem chua* (petits boudins de couenne de porc hâchée, sucrée et fermentée, avec un morceau de feuille de goyavier et d'ail, emballés dans une feuille de cana) ou le boudin de porc aux arachides. Ces plats sont censés prévenir les effets secondaires de l'alcool, comme le mal de tête. Ils sont servis sans le riz, comme pour y piocher et picorer d'une façon ludique avant de manger la céréale qui mène efficacement à la satiété et qu'on propose à la fin, car, comme le note Nelly Krowolski, « sans riz, il n'est pas de repas et la nourriture consommée dans ces conditions n'est pas « sérieuse » » (Krowolski, 1993).

### *Les repas festifs*

Il y a plusieurs types d'occasions festives. D'abord, les étapes de finition du travail. Ainsi, par exemple, les ouvriers organisent un repas festif pour la fin du coulage des fondations et celle de la pose du toit. Ce sont les deux étapes les plus importantes de la construction. Ensuite, il y a l'arrivée d'un nouvel ouvrier, pour lequel on organise un repas d'accueil. Enfin, il y a les occasions qui sont décrétées d'un commun accord quand le groupe est fatigué et que les ouvriers ont envie de se réunir autour d'un bon repas.

Pour les fêtes, Chinh ne rentre pas chez lui, il reste sur le chantier et il y dort, retrouvant ainsi une place de travailleur parmi les autres. Pour fêter la finition du toit, il y avait de la bière comme boisson, avec du jarret de porc bouilli, des légumes, des courgettes fondues avec les os du cochon et du sel. La fête a duré environ deux heures, de 19h à 21h, puis ils ont regardé des séries chinoises à la télévision jusqu'à la fin, vers 23h ou minuit. La propriétaire de la maison a donné 200 000 dongs (10 euros) pour participer à l'organisation de la fête, en plus de la somme habituellement allouée à la nourriture.

Pour l'arrivée d'un nouvel ouvrier, le groupe organise un repas festif, et, comme une manière de lui signifier sa bienvenue sur le chantier, c'est lui qui choisit le menu. On peut analyser cela comme une marque de confiance accordée, en même temps qu'une reconnaissance de l'individualité du nouveau qui, à partir de cet instant, trouve une place pour exister et s'exprimer. On peut aussi voir ces fêtes comme des occasions d'intégrer au système du groupe un nouvel élément venu de l'extérieur et par là potentiellement déséquilibrant, comme une sorte de neutralisation du risque par l'accueil cordial. Dans ces occasions, Hoa ne

fait cuire que du riz et des légumes, les habituels liserons d'eau, et tout le reste des plats est acheté au marché. En l'occurrence, pour la fête que j'ai pu observer, il y avait de l'oreille de cochon émincée mélangée avec de la poudre de riz grillé, du pâté de porc blanc avec une sauce aigre-douce, des liserons sautés au saindoux (le seul gras utilisé pour la cuisson, le moins cher),

Quand ils décident de s'organiser un repas pour récupérer, pour se reposer, ils achètent souvent du chien bouilli ou du bœuf, des viandes *qui redonnent de l'énergie*. Ils vont également au *bia hoi* (genre de brasserie populaire avec de la bière pression) tout proche pour acheter quelques litres de bière (environ 6 000 dong le litre, 0,30 euros). L'alcool de riz ou la bière sont des produits indispensables et toujours présents dans les moments festifs. Après ces grosses journées de travail, il achètent aussi parfois du bœuf (des bas morceaux, autour de 40 000 dong, 2 euros le kg), *pour récupérer de l'énergie*. Quand la tâche à accomplir nécessite toute l'énergie du groupe, comme lors du coulage des dalles, Hoa ne prépare rien, et un des ouvriers va acheter des sandwiches (*banh my*) de pain garni d'un mélange de foie, graisse et viande hachée de porc ou d'omelette. A ces mêmes occasions, il arrive qu'ils aillent manger rapidement dans le restaurant populaire (*com binh ran*) le plus proche, comme nous l'avons dit, pour 7 ou 8 000 dong (0,35 ou 0,40 centimes d'euros). Mais ces pratiques restent rares et liées à la tâche en cours.

Pour finir, il semble utile de resituer les niveaux de dépense et les revenus des ouvriers. En effet, avec moins d'un dollar par jour consacré à l'alimentation, ils sont situés sous le seuil de pauvreté. C'est à ce niveau qu'il faut imaginer le volume de leur consommation de produits animaux, comme celui de leurs consommations festives. Si les aliments festifs sont plus chers et variés que ceux du quotidien, ils sont consommés en petite quantité, pour que le prix du repas ne soit tout de même pas excessif. Ici, même dans les moments festifs, c'est bien le riz qui remplit le ventre. Bien qu'il ne soit servi qu'après les différents plats dans lesquels on pioche, conformément à l'usage, sa place n'est pas superflue, et les ouvriers en mangent abondamment. Sur le chantier, le riz reste, quoiqu'il arrive, « la seule nourriture sérieuse » (Krowolski, 1993).

*« Attraites et difficultés de la ville »  
Adaptation des nouveaux urbains  
Vendeuse de rue (photos p.81)*

En partie avec les mêmes objectifs, nous avons aussi décidé de choisir de dresser le portrait d'une vendeuse de rue d'origine rurale, qui est venue en ville pour améliorer ses revenus, laissant ses deux enfants dans son village d'origine, chez ses parents. La situation de cette vendeuse de rue ambulante, qui travaille avec sa palanche pour transporter les fruits ou les légumes qu'elle vend, représente un autre aspect de l'exode rural. En effet, si la pauvreté est, comme pour les ouvriers, la motivation principale de sa migration vers la ville, la situation diffère par le fait qu'elle s'inscrit dans un bien plus long terme. C'est en effet pour assurer un meilleur avenir à ses enfants qu'elle a décidé de venir, au prix de ne plus les voir que rarement, et ce choix durera tant que ces derniers ne seront pas devenus autonomes. De plus, à la différence du groupe relativement clos et hors la ville que forment les ouvriers, cette vendeuse de rue vit au cœur de la cité, puisqu'elle tire ses revenus du passage des chalands. Elle attend donc les clients, souvent assise sur le trottoir, parfois debout, prête à fuir sitôt aperçue l'ombre d'un képi ou le reflet d'un gyrophare : son travail est illégal, et elle risque l'amende ou la confiscation de son maigre outil de travail. Avec ce portrait, nous avons voulu voir comment cette femme gérait la situation financière précaire et la nécessité d'économiser pour envoyer de l'argent à ses enfants. Nous nous sommes aussi intéressé à la façon dont elle voyait sa situation alimentaire, dans une ville où elle est souvent contrainte à manger dans des restaurants bas de gamme une nourriture plutôt subie que choisie. Enfin, nous avons voulu lire, à travers l'alimentation, la situation d'exclusion d'une habitante rurale de la ville, qui vit pourtant au milieu de la capitale vietnamienne et peuple ses rues.

*Une situation précaire en ville, faute de mieux à la campagne*

La vendeuse de rue que nous avons enquêtée se prénomme Huong et a 29 ans. Elle travaille dans les rues du centre de Hanoi, et vend différentes sortes de fruits. Un jour ça peut être des pêches, un autre des pommes, des prunes, des goyaves, des pastèques ou encore du raisin. Elle change presque tous les jours de produit, surtout en fonction des prix qu'elle arrive à obtenir au marché de gros situé à côté du pont Long Biên, à environ deux kilomètres du quartier où elle travaille. Elle s'y rend à pied avec sa palanche, très tôt le matin, vers 4 heures, pour trouver les bonnes affaires et commencer à travailler dès le lever du jour, le moment où la ville commence à s'agiter. Elle peut acheter par exemple 20 kilogrammes de pêches à 18 500 dongs le kilo (0,92 euros), et les revendre environ 20 000 dongs (1 euro) le kilo. Si elle vend tout, mais ce n'est pas toujours le cas, et c'est pour cela qu'elle commence à travailler si tôt, elle peut donc faire un bénéfice de 30 000 dongs dans la journée (1,5 euro).

Huong dit gagner généralement 600 000 dongs (30 euros) par mois. Mais cette somme est une estimation moyenne, puisqu'elle dit que la réussite de la vente est très variable d'un jour à l'autre, et *dépend plus de la chance que de la stratégie*. Ses revenus sont donc relativement précaires. Quand elle a mal vendu, il arrive qu'elle soit obligée de jeter sa marchandise abîmée. Elle *préfère alors ne rien manger le soir pour économiser* et est *obligée de rester sur le trottoir jusqu'à la nuit*. Par contre, quand elle vend bien, elle se retrouve parfois désœuvrée dans l'après-midi, mais n'a pas le temps de retourner s'approvisionner au marché de gros.

Elle envoie la moitié de ces bénéfices mensuels à ses parents, qui s'occupent de ses deux enfants. Il lui reste donc 300 000 dongs (15 euros) par mois pour manger et se loger, ce qui lui coûte 100 000 dongs (5 euros) mensuellement. Elle partage une chambre mansardée et non isolée d'une quinzaine de mètres carrés avec cinq autres vendeuses d'origine rurale

comme elle. Rappelons que selon le GSO (2004), à Hanoi, le revenu mensuel moyen par personne du premier quintile de revenu était de 204 500 dongs en 2001-2002. Nous sommes en 2005, et, si l'on prend en compte la hausse régulière des prix à la consommation, on voit que Huong se situe parmi les personnes qui ont les plus faibles revenus en ville. Elle dit dépenser en moyenne 10 000 dongs (0,5 euros) par jour pour se nourrir, en partie en dehors de son domicile comme nous le verrons.

Huong vient de la province d'Ha Nam, non loin d'Hanoi, ce qui lui permet de retourner voir ses enfants en moyenne trois jours par mois. Le reste du temps, elle travaille en ville. Pendant les périodes de labour, de repiquage ou de moisson, il arrive qu'elle rentre à la campagne. Le reste du temps, il n'y a de toute manière pas assez de travail, car la surface cultivable étant trop faible pour nourrir sa famille. En effet, sa famille possède moins de 360 m<sup>2</sup> de terres par personne (selon le GSO, en 1997-1998, les foyers du premier quintile de revenu vivant dans le delta du Fleuve Rouge disposaient de 3 111 m<sup>2</sup> de terres cultivables en moyenne). C'est la principale raison pour laquelle elle a migré à Hanoi : elle cherchait ainsi à améliorer ses revenus pour pouvoir financer les études de ses enfants. Son mari a fait la même chose en allant travailler sur des chantiers dans le Centre du pays.

Le matin de notre première rencontre, elle n'avait rien mangé, *pour économiser et parce qu'elle n'avait pas faim*. La viande est rare dans ses repas, et c'est bien souvent le tofu qui la remplace. Elle déclare ne manger de la viande ou du poisson que quatre ou cinq fois par semaine. La viande consommée est toujours du porc, des bas morceaux, comme de la gorge, ou de la poitrine grasse. J'ai pu la voir acheter 400 grammes de gorge de porc pour 12 000 dongs (0,6 euros), ce qui devait suffire au repas du soir des six vendeuses.

Voici un exemple de journée alimentaire observée :

Repas du matin	Repas du midi	Repas du soir
Un bol de tofu liquide pour 500 dongs (0,025 euros)	Un repas dans une gargote de trottoir, avec du riz, des légumes sautés et du tofu, pour 4 000 dongs (0,20 euros)	Un repas de riz, liserons d'eau bouillis et de gorge de porc sautée (2 500 dongs)

Pour tout équipement culinaire, les six vendeuses qui vivent ensemble possèdent un autocuiseur à riz électrique, un bol et un verre par personne, des baguettes et un réchaud qu'elles utilisent pour cuire les plats qui accompagnent le riz. Il fonctionne avec un mélange de fioul coupé avec de l'huile de vidange, *ce qui leur permet de faire des économies*.

*Un sentiment de vulnérabilité amplifié par des choix subis*

Si Huong a dû *manger des patates et du manioc* (la nourriture de base qui remplace le riz quand celui-ci manque, et qui sert d'habitude à nourrir les cochons) quand elle était petite, *parce qu'il y avait beaucoup d'enfants dans la famille*, elle dit *n'avoir pas connu le temps des famines parce qu'elle est trop jeune pour ça*. Elle pense que la situation alimentaire du Viêt Nam s'est améliorée dans un sens, parce qu'il y a maintenant suffisamment à manger en quantité, ce qui permet d'espérer que la situation s'améliore dans l'avenir, et de tout faire pour que les enfants puissent faire des études. Selon Huong, l'amélioration des disponibilités alimentaires a donc permis de transformer la part libérée du temps passé à travailler pour manger en du temps passé à travailler pour permettre à ses enfants d'étudier pour leur promotion sociale.

Mais si elle soutient que la faim a disparu, en revanche elle déplore une baisse de la qualité des aliments. De plus, elle se sent particulièrement exposée à ces risques alimentaires croissants. Ainsi, elle *s'inquiète beaucoup*, car elle *mange dans des restaurants populaires* (en fait des gargotes de trottoir) *où on sert des légumes abîmés, invendus, donc c'est risqué, mais elle n'a pas le choix, de toutes façons*. L'anxiété alimentaire est donc bien présente chez Huong, et même si elle cherche à se faire une raison, elle développe des stratégies de choix et actualise un savoir précis. Par exemple, elle se méfie des trop beaux légumes, car, *quand ils ont une trop belles apparence, c'est déjà douteux, c'est que des produits ont été utilisés*.

Les risques sanitaires spontanément évoqués concernent ces *produits industriels et chimiques* qui sont utilisés pour embellir l'apparence ou *faire grossir les légumes d'une façon artificielle*. Quand je lui parle de risques, elle me répond toujours sur les légumes, et lorsque je lui demande pourquoi, elle me dit en riant que c'est parce qu'elle ne mange que ça. Mais elle est persuadée aussi qu'il y a des risques avec les viandes, *qui peuvent contenir des antibiotiques ou des hormones de croissance, et qu'elles peuvent aussi être défraîchies, abîmées*.

Huong oppose clairement un monde du risque né des nouveaux systèmes de production intensifs et industriels, surreprésenté en ville et dans les *restaurants où elle est obligé de manger pour ne pas perdre de temps le midi*, à un monde des produits sains de la campagne, *qu'on a fait pousser soi-même, ou dont on connaît la provenance exacte*. Elle cherche d'ailleurs, avec ses colocataires, à reproduire ce monde rassurant. En effet, elle *préfère manger des repas qu'elle ou ses colocataires ont préparé elles-mêmes, parce que c'est plus chaud, plus propre, mieux garanti et plus sûr au niveau de la sécurité* que les restaurant de rue où elle mange le midi.

Elle se sent vulnérable aux risques induits par les pratiques de ces restaurants et par les produits qu'ils servent, parce qu'elle *a l'impression que leurs tenanciers profitent de la situation de pauvreté de leurs clients*. En fait, Huong se voit contrainte, pour gagner du temps et vendre tous ses fruits, à déléguer un choix alimentaire qu'elle préférerait conserver.

Pourtant, le type de produits qu'elle consomme quand elle peut les choisir et les préparer elle-même ressemble beaucoup à ceux servis dans les restaurants populaires : morceaux gras du porc, liserons d'eau les moins chers, tofu, œufs, etc... Mais elle s'arrange pour faire jouer des relations dans le marché de rue illicite situé à côté de son lieu de travail, ce qui lui permet, selon elle, d'obtenir *des produits de qualité acceptable à petit prix*.

Si elle disposait de plus de moyens, elle achèterait des *produits qui sortent de l'ordinaire*, vécu comme monotone, comme *du poulet et du bœuf*, et elle *augmenterait les quantités des plats d'accompagnement* également. La diversité apparaît comme ce qui lui manque le plus en ville après la qualité, par rapport à son alimentation à la campagne, mieux identifiée comme on vient de le montrer, mais aussi plus variée, grâce aux cultures multiples et aux échanges avec les voisins. L'abondance alimentaire urbaine n'est donc pas une réalité pour Huong, et c'est même à la campagne qu'elle est plus réelle, ce qui la rassure d'ailleurs par rapport à ses enfants, qui *mangent de meilleures produits au village*.

### *Une situation d'exclusion au cœur de la ville*

Ce sentiment de vulnérabilité lié à sa présence en ville témoigne de la faible confiance que Huong porte à son environnement urbain, ce que rend flagrant le soupçon d'abus qu'elle cultive à l'égard des tenanciers de restaurant populaire. Elle raconte d'ailleurs comment des débuts difficiles ont failli la décourager de rester à Hanoi. En effet, au début, elle ne connaissait pas le nom des rues, et se repérait mal. La police lui a aussi infligé plusieurs fois des amendes, et elle ne savait pas bien vendre. Une période de découragement l'a presque poussée à rentrer, mais elle s'est dit *qu'il n'y avait pas grand-chose à faire de plus, pas*



*d'autres opportunités à la campagne, et donc qu'elle ne pourrait pas payer l'école à ses enfants si elle rentrait.*

Quand la police l'a interpellée, elle a dû payer 40 000 dongs (2 euros, ou le bénéfice de deux jours de travail) d'amende. Parfois, c'est la confiscation de la palanche, du peson et des fruits, selon la volonté du policier. Le type de vente de rue que Huong pratique est en effet illicite, et la peur des sanctions l'oblige à rester toujours vigilante, pour pouvoir fuir rapidement.

Pour monter chez elle la voir préparer à manger, il a également fallu qu'elle donne un prétexte au gardien de l'immeuble et elle m'a demandé de dissimuler mon appareil photo. Visiblement, elle ne se sent pas chez elle en ville, et il a d'ailleurs fallu beaucoup d'effort de conviction pour qu'elle accepte de nous montrer ce lieu *sale et pas joli* dans lequel elle habite.

La situation de Huong et sa façon de se la représenter montrent bien le fait qu'elle est avant tout une rurale en ville, obligée de se résigner à une alimentation qu'elle considère comme risquée et de mauvaise qualité, mais qu'elle doit bien accepter si elle veut réunir l'argent qui financera la promotion sociale de ses enfants. On voit aussi à quel point les représentations de la qualité de l'alimentation sont liées à la confiance en son environnement, et on peut vérifier que le souci de qualité n'est pas l'apanage de ceux qui ont accès à tout, mais que les plus pauvres déploient aussi des stratégies pour optimiser leurs choix alimentaires.

« Jeune et urbain »  
*Entre nouvelles pratiques et normes héritées*  
Etudiante rentrant dans la vie active (photos p.82)

L'alimentation hors domicile est aussi une caractéristique des pratiques alimentaires des jeunes urbains, qui profitent de cet espace pour établir des sociabilités entre amis de leur âge. C'est un des aspects des nouvelles pratiques alimentaires et de la modification des modes de vie qui ont lieu depuis l'entrée dans le *doi moi*. Pour comprendre comment cette pratique du hors domicile et les autres comportements alimentaires récents s'installent dans la société hanoïenne, nous nous sommes intéressés à une jeune femme de la classe moyenne qui vient de finir ses études et entre dans la vie active. Nous faisons l'hypothèse qu'à travers son cas, il est possible de découvrir des indices sur ce qui mène à l'adoption de certaines pratiques et produits nouveaux à l'échelle de la société. L'étape où se trouve la jeune femme est un moment clé de sa vie, celui d'une prise de conscience des responsabilités à venir et de sa propre situation dans la société. C'est le moment où la conscience du système de normes alimentaires hérité pose la question de sa valeur effective, en pratique, et celui où on s'interroge sur la validité de ses propres pratiques. Une volonté de conciliation entre normes et pratiques parfois dissonantes peut naître de ce questionnement et y apporter des réponses. Nous nous sommes donc intéressés d'abord aux pratiques et aux goûts de cette jeune femme, pour ensuite chercher à comprendre comment elle se les représentait et les projetait dans l'avenir. Il s'agissait pour nous d'essayer de saisir comment elle avait fait siennes certaines pratiques, comment elle comptait en modifier d'autres et comment elle pensait en adopter de nouvelles.

Hoai a 24 ans, et vit dans le domicile familial avec sa sœur et son frère cadets. Elle a aussi une sœur aînée qui a un enfant et habite avec son mari non loin de la maison des parents. Le père de Hoai est ingénieur de travaux publics dans une entreprise publique vietnamienne. Il gagne 5 millions de dong (250 euros) par mois et ce sont là les seuls revenus du foyer, la mère étant au foyer et tous les enfants étant toujours étudiants jusqu'à cette année où Hoai a terminé ses études d'interprète. Parfois, les revenus sont plus importants, en fonction des contrats supplémentaires sur lesquels travaille le père de Hoai. La maison appartient aux parents de Hoai, qui ont fini de la payer. Avec environ 1 million de dong (50 euros) de revenu par personne et par mois, la famille se situe dans les deux derniers quintiles de revenus.

C'est donc le moment pour elle d'entrer dans la vie active, et elle a déjà trouvé un emploi pour une durée limitée, payé 7 millions de dong par mois (350 euros), pendant quatre mois. Au sujet du montant de son salaire, elle dit que ça la gêne presque de gagner plus que son père, dès son premier emploi. Elle déclare aussi *être dans une situation privilégiée*, compte tenu de la situation économique du Viêt Nam où la pauvreté persiste, surtout *dans les régions montagneuses où il reste des gens qui ne mangent pas à leur faim*. Sa situation est bien différente de cela, même si elle ne fait pas de dépenses excessives dans la nourriture, comme nous allons le voir. Le parcours de sa famille, qui a migré d'une ville de province pour venir s'installer à Hanoi voici quinze ans, après que la mère ait perdu son emploi dans une coopérative démantelée, aide sans doute Hoai à garder la tête sur les épaules du point de vue financier.

#### *Goûts et pratiques alimentaires*

Hoai a adopté nombre de produits issus de l'industrie agroalimentaire, et qui sont présents dans son quotidien. Elle déclare ainsi *adorer les crèmes glacées*, et qu'elle en a

*tellement mangé que ça lui fait mal aux dents maintenant dès qu'elle mange quelque chose de trop acide. Souvent, Hoai mange des glaces quand elle se promène avec des amis, en achetant à l'envie, par hasard.*

La crème glacée est donc ici un produit lié au loisir en dehors du domicile, mais elle est aussi présente à la maison, puisqu'il y en a souvent dans le congélateur. A la maison, Hoai la consomme surtout en dehors des repas, quand elle a un petit creux, par exemple, à la sortie des cours, vers 17 heures, parce qu'elle a faim quand elle rentre et que chez elle, on mange tard le soir, vers 19 heures (le repas du soir est souvent pris vers 18 heures et même avant à Hanoi). Les autres occasions de manger entre les repas sont nombreuses. Ainsi il lui arrive d'avaler quelque chose après la sieste du début d'après-midi, après le repas du soir en regardant la télévision, et enfin juste avant de se coucher, vers minuit ou 1 heure. Après la sieste et après le repas du soir, il s'agit plutôt de grignotages, parce qu'elle n'a pas vraiment faim, mais elle peut manger toutes sortes de bonbons, des sucreries, des fruits avec du sel et du piment, et même du manioc ou de la patate douce bouillie préparés par sa mère. Et de déclarer au sujet de ces deux produits : *ce n'est pas pour manger quand on a faim, mais pour goûter*. En revanche, quand elle rentrait des cours et quand elle mange avant de se coucher, c'est plus *pour calmer une petite faim*. Elle peut alors se préparer des nouilles instantanées ou du pain de mie avec du beurre.

En dehors de l'espace domestique, Hoai mange donc parfois des glaces, par loisir, qui prend aussi d'autres formes. Par exemple, elle retrouve parfois des amis dans un des nombreux cafés de Hanoi, où ils sont apparus il y a peu et se sont très vite développés. Il s'agit de lieux où l'on sert du café, bien sûr, mais aussi toutes sortes de boissons sucrées et parfois des milk-shakes aux fruits frais. Il existe différentes sortes de cafés (*ca phe*), mais la plupart ont une clientèle essentiellement jeune. Hoai aimait y aller après les cours, en fin d'après-midi, ou le soir, jusqu'à 22 ou 23 heures. C'était l'occasion *de sortir et de s'amuser avec des amis*. Parfois, pour un anniversaire ou une occasion spéciale, le père de Hoai lui donne un peu d'argent, par exemple 100 000 dongs (5 euros), *pour qu'elle invite ses amis au café*. Il participe ainsi au loisir de sa fille.

L'espace de l'alimentation hors domicile de Hoai est constitué de ces sociabilités entre amis, mais aussi de repas avec son copain, qui l'invite souvent à manger dans *des gargotes ou des restaurants*, parfois dans des restaurants d'un nouveau type, où les plats sont servis en assiettes individuelles contenant le trio riz/légume/produit animal, pour environ 30 000 dongs (1,5 euros). Le copain peut payer les sorties grâce à son salaire d'employé de la poste vietnamienne. Avec sa famille, elle déclare aller rarement au restaurant. Les réunions de familles sont pourtant fréquentes, à l'occasion des six anniversaires et deux fois par mois, au moment du début et de la moitié du mois lunaire. Sa sœur mariée les rejoint alors avec sa famille. Par contre, il y a deux occasions par an de sortie obligatoire au restaurant avec toute la famille : pour la journée de la femme, le 8 mars, et pour la journée nationale de la femme vietnamienne, le 20 octobre. Pour ces deux occasions, la mère de Hoai ne fait rien à la maison, et Hoai dit qu'elle peut même *exiger qu'on lui achète des fleurs*.

A part pour ces occasions, c'est en effet toujours la mère de Hoai qui prépare les repas, et sa fille pense qu'elle *cuisine très bien*. Elle-même fait parfois la cuisine, mais *dans des cas particuliers*, et *c'est seulement quand elle invite des gens qu'elle aime*. En fait, elle *n'aime pas trop faire la cuisine*.

Mais elle aime bien manger, et déclare être omnivore, pouvoir manger de tout et ne sait pas quoi répondre quand je lui demande de me citer des aliments qu'elle déteste. Bien sûr elle a des préférences, et dans les produits animaux, ce sont les fruits de mer qu'elle apprécie le plus, surtout les seiches et les crevettes. Ensuite, c'est le poulet, et ses morceaux préférés, le cœur, le gésier et le cerveau (très valorisé au Viêt Nam). Elle *aimerait bien que sa mère*

*cuisine de la volaille au quotidien*, mais cela dépend aussi des goûts des autres membres de sa famille, qui *préfèrent le porc*.

Justement, les produits les plus habituels et qui jouissent d'un statut quasi emblématique à Hanoi n'ont pas sa faveur. En effet Hoai *n'aime pas trop les liserons d'eau ni la viande de porc*. Elle déclare qu'il y a plusieurs raisons. Pour les liserons, c'est *parce qu'ils n'ont pas de goût*. Pour le porc, parce qu'elle *n'aime pas le gras* et que *même les morceaux maigres ont un côté élastique et mou*. Mais pour les deux, c'est sans doute parce qu'elle *doit en manger presque tous les jours*, et qu'elle *n'aime pas la répétition*. Elle n'aime pas non plus la peau ni le gras du poulet, à cause de la consistance gélatineuse qui la dégoûte et *parce que c'est sale*.

Côté produits végétaux, elle aime tous les fruits, sauf le ramboutan, qu'elle déteste, à cause des bouts de noyaux qui restent toujours collés à la chair. Ses fruits préférés sont le raisin, les mangoustans et les longanes, mais *ceux du Nord, plus croquants, moins sucrés et juteux que ceux du Sud*.

Pour finir cette recension des goûts et des pratiques de Hoai, nous évoquerons une dimension importante de ses pratiques alimentaires chez cette jeune femme : la dimension santé.

Ainsi, Hoai mange des carottes, qu'elle dit aimer sans plus, *pour avoir une belle peau*. Alors qu'elle aime par-dessus tout le jus de goyave, elle peut choisir de commander un jus de carotte au restaurant dans cet unique but. Sans l'ingérer, elle se sert aussi du concombre pour se faire de masques, le soir. Elle consomme aussi du lait pour ses effets bénéfiques sur la peau, même si elle *en boit avant tout parce qu'elle aime ça*. Son légume préféré, le chou-fleur, jouit de la même réputation. Enfin, *pour avoir une meilleure mémoire*, elle avale avant les examens une cuiller d'huile.

Ces comportements montrent le lien étroit entre pratiques et représentations dans l'alimentation. Nous allons justement chercher à comprendre comment cette jeune femme se représente ses propres pratiques et comment elle les projette dans l'avenir.

### *Représentation et projection de ses pratiques alimentaires*

Tout d'abord, Hoai déclare souvent avoir conscience de dissonances existantes entre ses propres pratiques et le système de normes qu'elle pense légitimes. Ce discours démontre une certaine lucidité dans les représentations qu'elle se fait de son propre comportement, et nous allons voir qu'elle tente de réduire la dissonance à l'aide de projections dans l'avenir de ses pratiques.

Par exemple, une *bonne alimentation* répond selon elle à plusieurs critères : les repas doivent être pris à *heures fixes*, ils doivent avoir un *bon équilibre nutritionnel* (selon les catégories lipides, glucides, etc...), et doivent être *mangés chauds*, aussitôt après avoir été préparés. Or, Hoai déclare avoir une *mauvaise alimentation*, car elle ne mange *que quand elle est libre*, sans horaire fixe, et *sans écouter la faim*. Parfois, elle sent la faim, mais, à cause de ses occupations, elle n'a pas le temps de manger. Elle dit alors avoir *tellement faim qu'elle n'a plus envie de manger*, comme si la dissonance avait poussé le paradoxe à son extrémité. À l'avenir, elle pense avoir des rythmes plus réguliers de repas, avec trois repas par jour, *l'organisation la mieux adaptée à gérer la faim*, ce qui est très important, car, selon elle, *quand on a faim, il faut manger*.

Au niveau sanitaire, elle pense également que son alimentation hors domicile n'a pas été d'une grande qualité jusque là. Hoai pense prendre parfois des risques en mangeant dans *des restaurants de trottoir vraiment pas chers*, et a décidé, avec son salaire, de manger avec ses collègues *dans des vrais restaurants, pas dans des coins*. Elle pense aussi qu'elle *fera plus*

*de pique-nique à la campagne avec des amis.* Sa définition d'un *vrai repas* est en effet conforme à ces souhaits. Un vrai repas doit proposer des *plats de bon goût*, avec *des produits de bonne qualité*. Il ne doit pas nécessairement y avoir beaucoup de plats, pourvu qu'ils soient bons, et surtout il doit être *partagé avec des gens aimés*.

Pour finir, nous nous intéresserons à la façon dont Hoai voit son futur rôle de femme et ce qu'il faudra changer selon elle pour le remplir. On l'a dit, Hoai pense avoir une mauvaise alimentation, mais elle pense aussi ne pas être une bonne cuisinière. En tous cas, elle déclare *ne pas trop aimer faire la cuisine*, et *ne pas savoir énormément de choses en cuisine*. Selon elle, la raison principale est qu'elle est  *paresseuse* et qu'elle  *aime bien dormir et sortir avec des amis au restaurant*. Malgré tout, Hoai affirme qu'*il est obligatoire pour une femme vietnamienne de bien faire la cuisine, pour bien s'occuper de sa famille*. Finalement, Hoai dit qu'*il faut bien apprendre*. Sa mère lui apparaît comme la personne idéale pour lui transmettre cette compétence, et elle déclare chercher à l'imiter, et à lire des livres de cuisine pour y arriver. En même temps, elle aimerait bien *avoir un mari qui sait cuisiner*.

Le cas de Hoai montre les tentatives de conciliations d'une jeune femme entre les normes du modèle alimentaire vietnamien et les habitudes alimentaires adoptées et apparues avec l'ouverture économique et culturelle du pays. On peut observer que les normes alimentaires sont très fortes pour Hoai et qu'elle cherche avant tout, dans ses projections, à leur faire correspondre ses propres pratiques.

« *L'ouverture culturelle* »

*Métissages alimentaires*

Femme aisée au foyer ayant de nombreux contacts avec l'étranger (photos p.83)

Pour illustrer cette rencontre de l'autre et de l'ailleurs, à travers l'alimentation, nous ferons le portrait d'une femme au foyer aux revenus aisés, qui atteint la soixantaine, et dont les enfants ont de nombreux contacts avec des cultures étrangères. Elle-même a étudié en Chine et vécu en Tchécoslovaquie, et son mari a fait ses études en URSS. Un de ses fils vit en Corée et sa fille travaille dans une entreprise japonaise. Ils sont propriétaires, avec son mari, d'une maison du centre-ville d'Hanoi. Grâce à des revenus très confortables, elle peut faire ses courses au supermarché ou dans les supérettes de la ville, qui vendent différents produits d'origine occidentale ou venant d'autres pays asiatiques. Nous nous demanderons quelles sont les formes prises par ces métissages alimentaires permis par l'ouverture du pays, et nous chercherons leurs significations. Nous essaierons aussi de comprendre comment ils s'installent et quelles sont les conditions de l'adoption de nouveaux produits et de nouvelles pratiques par une femme qui reste avant tout vietnamienne.

Tuyêt et son mari vivent avec des conditions financières très confortables. Elle a 57 ans, et est en préretraite, *pour pouvoir s'occuper de ses petits-enfants et aider ses enfants*, dit-elle. Lui a 60 ans et termine sa carrière d'ingénieur responsable de la production dans une entreprise joint-venture japonaise qui construit des motos au Viêt Nam. Leurs trois enfants sont tous mariés et sont partis du domicile familial. L'aîné fait actuellement un post-doctorat de physique en Corée, le benjamin travaille dans une entreprise de construction et la cadette a un poste important dans une banque japonaise. Tuyêt est très fière de montrer les multiples diplômes et décorations reçus par les membres de la famille, et d'annoncer que sa fille vient de faire construire une villa qui a coûté 3,2 milliards de dongs (160 000 euros, soit 444 années de salaire pour la vendeuse de rue que nous avons enquêtée, pour donner une idée des inégalités de revenus).

La famille de Tuyêt n'a jamais vraiment souffert de difficultés financières, même lors des pires périodes de la fin des années 70 et du milieu des années 80, parce qu'elle a toujours eu des relations bien placées. Au mur, il y a une photographie du beau-père de Tuyêt posant avec Hô Chi Minh, et sa tante était la femme d'un président laotien. Les meilleurs magasins de distribution leur étaient accessibles du temps du rationnement, avec leurs produits russes, bulgares ou hongrois.

C'est en Tchécoslovaquie et en Chine que Tuyêt a fait ses études de physique, spécialisées dans l'électricité. Son mari a quant à lui été formé en URSS. Il parle russe et un peu chinois, elle tchèque et un peu chinois également. Ils se sont déjà rendus en France, pour faire du tourisme, mais aussi en Corée pour rendre visite à leur fils.

La maison de Tuyêt et de son mari est typique des constructions vietnamiennes : tout en hauteur. Elle est bâtie sur sept étages de neuf m<sup>2</sup> et il y a une petite « piscine » au dernier étage, à la place de l'élevage de pigeon dont les voisins se plaignaient. Le mari de Tuyêt joue régulièrement au golf, un sport nouveau et accessible à peu de gens au Viêt Nam.

*Quelques métissages alimentaires et leurs significations*

Au quotidien, les repas préparés par Tuyêt respectent généralement la structure vietnamienne habituelle, avec un plat de légumes, un ou deux plats à base animale ou de tofu, un potage et du riz. Le repas quotidien n'est pas le lieu où s'expriment le plus les métissages. Mais quelques produits sont tout de même adaptés à ces situations, comme le pâté en conserve ou le saucisson type salami, qui sont mangés au début du repas ou en même temps

que tous les plats avec du pain que Tuyêt achète dans une boulangerie française non loin de chez elle. Ils aiment bien cela *parce que ça leur rappelle leur voyage en France*. La sauce barbecue vietnamienne, mais *fabriquée selon une recette coréenne*, à laquelle le couple a pris goût lors de leur voyage à Séoul a semble-t-il été adoptée, puisqu'elle est posée sur la table *presque à tous les repas*.

Le hors-repas est un lieu plus ouvert aux nouveautés, peut-être parce que c'est un temps alimentaire structuré de manière moins normative. Ainsi, Tuyêt déclare offrir très souvent des yaourts, naturels ou aromatisés, à ses petits enfants, qui *adorent ça* et aussi parce que *c'est bon pour leur croissance*. Les produits laitiers bénéficient au Viêt Nam des campagnes d'éducation nutritionnelle qui visent à la diminution des carences en calcium, chroniques dans la population. Le lait, de marque Nestlé, est aussi assez souvent consommé par les petits-enfants comme par Tuyêt et son mari, qui *aiment bien en boire un verre le matin*. Le congélateur de Tuyêt lui permet de conserver des glaces et des sorbets que tout le monde apprécie beaucoup.

Souvent, en rentrant du travail, le mari de Tuyêt se sert un verre de whisky écossais. Il raconte avoir goûté pour la première fois cet alcool pendant ses études en URSS, où un ami qui avait des relations lui en avait servi. Pendant des années, il n'en avait plus jamais bu, mais *dès qu'il a pu en trouver à Hanoi*, il en a tout de suite acheté, *même si le prix est élevé*.

Les week-ends, quand sa fille vient manger chez elle avec sa famille, Tuyêt achète souvent des pâtisseries à la boutique de l'hôtel Sofitel Metropol, pour manger en fin de repas. Lors de ces occasions festives en famille, la créativité culinaire de Tuyêt trouve à s'exprimer, et elle prépare souvent des plats ou des produits exotiques, que ses proches apprécient. Elle a déjà *essayé de beaucoup de recettes*, comme des côtelettes d'agneau néo-zélandais grillées, du thon blanc à la sauce tomate ou encore du bœuf bourguignon, cuisiné avec du Dalat, un vin vietnamien.

Ces pratiques que l'on peut qualifier de néophiles démontrent une certaine curiosité, qui est la condition première de l'adoption de la nouveauté, mais qui n'est pas suffisante. Encore faut-il que les pratiques nouvelles trouvent un espace social pour exister.

### *Métissages alimentaires ou jeu de la nouveauté et du quotidien*

Le premier de ces espaces est celui de la restauration hors domicile. Dans le cas de Tuyêt, de sa fille et de son mari, il apparaît qu'il a souvent été le lieu de la première expérience d'un plat. En effet, quand elle travaillait, Tuyêt a souvent été invitée à différentes réceptions, dans des restaurants ou à des banquets à l'occasion de rencontres avec des collaborateurs par exemple. C'est aussi le cas de son mari et de sa fille, dont l'employeur, une banque japonaise, lui offre en plus des entrées dans différents types de restaurants, japonais mais aussi d'autres nationalités. Ainsi, Tuyêt et son mari sont souvent invités par leur fille au restaurant, ce qui leur donne l'occasion de *voyager avec la cuisine*, comme elle le dit, et de prendre goût à des saveurs qui viennent d'ailleurs.

Le second espace d'expérience de la nouveauté est aussi le voyage, mais le voyage physique cette fois-ci. En effet, c'est en allant en France que Tuyêt a pris goût au pain français, qu'elle achète aujourd'hui à Hanoi dans une boutique spécialisée. Et c'est en Corée qu'ils ont apprécié cette sauce barbecue qui fait maintenant partie de leur quotidien.

La sauce barbecue coréenne est donc passée de l'espace d'expérience exceptionnelle du voyage à l'espace habituel du quotidien, mais la plupart des plats et des produits qu'on a évoqués n'ont pas franchi cette séparation, et restent cantonnés au festif, inspiré par les différentes expériences faites lors de voyages et de sorties au restaurant. Mais les inspirations peuvent aussi venir d'autre part : la presse féminine, que Tuyêt lit de façon régulière.

Elle trouve dans cette presse de nombreuses recettes exotiques, notamment chinoises ou indonésiennes, et aime *les essayer avec son mari*, comme elle dit, dans le but de les servir à l'occasion d'une réunion de famille. Quelques recettes passent aussi la frontière du quotidien, souvent parce qu'elle sont réputées *bonnes pour la santé*. Il s'agit surtout de recettes de poissons et de fruits de mer, les *produits préférés* du mari de Tuyêt.

Le dernier espace d'importance pour ce qui est de la confrontation aux produits exotiques est constitué par le supermarché et les boutiques spécialisées, qui offre à Tuyêt un grand choix de produits importés et des messages marketing qui *la poussent parfois à essayer*, avec ou sans succès.

On voit donc que, pour être adoptée durablement, une nouveauté alimentaire doit pouvoir être facilement adaptée aux goûts du mangeur, à ceux de son entourage, et aux habitudes alimentaires existantes. Avec Tuyêt, l'adoption de nouveautés passe le plus souvent par la préparation culinaire, ce qui n'est pas nécessairement le cas pour d'autres types de mangeurs, qui adopteront par exemple beaucoup plus de produits industriels transformés et prêt à consommer. On peut aussi observer que l'adoption d'un plat ou d'un produit exotique dans l'espace du festif, qui autorise l'exceptionnel, n'a pas le même sens que son entrée dans l'espace du quotidien, bien plus sélectif. Il faut rappeler que les habitudes quotidiennes de Tuyêt restent très largement fidèles à un modèle alimentaire vietnamien, et que la part des pratiques et des produits exotiques est finalement faible dans la consommation totale. Enfin, il reste évident que tous les plats, les produits et les pratiques que nous venons de décrire sont pour la plupart inaccessibles à l'immense majorité des vietnamiens, car trop chers.



« *Les paradoxes de l'abondance* »  
*Anxiété alimentaire*  
Mère de famille riche (photos p.85)

Ce portrait illustrant ce développement de la société de consommation et de l'abondance de l'offre alimentaire sera donc celui d'une mère de famille aux revenus confortables, dont un des soucis majeurs vis-à-vis de l'alimentation est la question du choix de la qualité. En effet, cette femme est confrontée à l'abondance, à la responsabilité de choisir pour les siens et aux différents risques alimentaires relayés par les médias (grippe aviaire, pesticides, conservateurs dans les nouilles de *pho*...), ce qui attise le rapport fondamentalement anxiogène que nous entretenons avec notre alimentation (Fischler, 1990). Nous verrons comment elle motive ses choix pour réduire cette anxiété, et quelles sont les connaissances qu'elle mobilise et les critères qu'elle utilise pour choisir des produits « sains » et de « qualité ».

Ly est âgée de cinquante ans. Elle est guide touristique dans une grande agence de tourisme, qui organise des voyages dans toute l'Asie du Sud-Est. Son mari est ingénieur, tout comme son premier fils, âgé de trente ans, qui vit avec sa femme et sa fille de trois ans sous le même toit. En fait, tous les enfants de Ly vivent dans le foyer familial : son fils aîné, avec sa femme et sa fille, sa fille benjamine avec son mari et sa fille, et sa fille cadette de quinze ans. En tout, dix personnes, y compris la femme de ménage, vivent sous le même toit, une belle et grande maison de quatre étages située dans un quartier riche du centre-ville.

Les revenus du foyer sont très confortables. L'ensemble des revenus cumulés du foyer s'élève à 34 millions de dongs (1 700 euros), soit environ 3,8 millions de dongs par personne, sans compter la femme de ménage, qui est nourrie logée et rémunérée 600 000 dongs par mois (30 euros). Ce niveau de revenus place le foyer de Ly dans le cinquième quintile de revenus, et même largement au dessus de la moyenne de ce quintile (qui était de 1 360 500 dongs par mois, par personne et à Hanoi en 2000-2001, selon GSO, 2004).

Ly fait donc partie des privilégiés, des hanoïens qui ont le plus profité du développement économique. Cela transparaît dans l'alimentation. Dans le salon, où sont disposés des fauteuils en bois massifs incrustés de nacre, trône une grosse bouteille de verre, posée sur un piédestal. Elle contient une bonne vingtaine de litres d'alcool de riz et un cobra entier, de sept ou huit kilos selon le fils de Ly, et dont le prix s'élèverait à 5 millions de dongs (250 euros). Dans une armoire vitrée, on peut aussi voir une bouteille de cognac en forme de Tour Eiffel et une bouteille de whisky Chivas. Lors d'une invitation à dîner, le fils de Ly m'a servi un alcool de riz vietnamien haut de gamme, conditionné dans une bouteille en verre opaque qui reprend la forme stylisée des bouteilles traditionnelles, elles-mêmes inspirées de l'espèce de calebasse anciennement utilisée. Cette marque d'alcool est très prestigieuse, m'a-t-il, et la grande partie de la production est réservée à l'export vers les anciens pays amis du bloc soviétique.

Le foyer est aussi équipé d'un réfrigérateur congélateur où sont stockées des boissons comme de la bière, du lait, des jus de fruit et une boisson à base de ginseng et de lingzhi (un champignon chinois) réputée excellente pour la santé. Le congélateur permet de conserver des glaces et des sorbets. On y trouve aussi différentes sortes de yaourts. À côté du réfrigérateur, il y a une cuisinière à gaz de type occidentale, sur laquelle on cuisine debout.

Ly déclare acheter très régulièrement du bœuf et des seiches, des produits chers, entre deux et trois fois plus chers que le meilleur morceau du porc. Elle achète également le plus souvent des *rau sach* (« légumes propres », appellation de qualité), qui sont également plus chers que les légumes sans signes de qualité.

Le pouvoir d'achat élevé de Ly lui permet d'avoir accès à tous les types de produits qui existent sur le marché alimentaire de Hanoi. C'est un avantage considérable, mais c'est aussi une source d'anxiété, à cause de la complexité du choix. Cette complexité de la décision alimentaire est encore amplifiée par les différentes informations sur les risques sanitaires auxquelles Ly a accès, et par la responsabilité de la mère de famille à assurer une alimentation saine à une dizaine de personnes. Pour mieux comprendre pourquoi l'abondance est anxiogène, nous demandons au lecteur de se reporter au chapitre 2. Mais nous allons maintenant nous intéresser aux différents types de risques alimentaires qui inquiètent Ly.

### *Représentations des différents risques liés à l'alimentation*

Ce qui ressort de l'analyse des craintes de Ly, c'est le lien entre les risques perçus et la dimension technologique de la production alimentaire moderne. Les produits animaux de production intensive sont très suspects à ses yeux, notamment à cause de la façon dont ils sont nourris. Ainsi, *les poissons d'élevage ne sont pas bons, car ils sont nourris avec des aliments industriels*, tout comme les crevettes de rivière, qu'elle préfère aux crevettes de mer de type black tiger, *car ces dernières sont issues de fermes d'élevage, et nourries avec des aliments industriels*.

Or, si les crevettes d'élevage reçoivent énormément d'antibiotiques dans leur alimentation, Ly semble ignorer le fait que les crevettes de rivière sont exposées aux pesticides utilisés en grande quantité dans les rizières. Cette différence de perception des risques peut s'expliquer par le caractère supposé naturel, donc sain, de l'alimentation des crevettes sauvages. On peut aussi lire dans ces craintes une illustration du principe d'incorporation, avec le refus d'incorporer un animal qui aurait incorporé une nourriture à la composition opaque. De plus, cette nourriture est produite industriellement, et les élevages de crevettes de ce type sont récents, nouveaux, et déclenchent ainsi une sorte de méfiance néophobe.

En règle générale, tout ce qui relève de la *production industrielle* apparaît comme *moins sûr* à Ly, par opposition aux méthodes de production traditionnelles. Ainsi, Ly pense que *les volailles industrielles sont plus exposées au risque de grippe aviaire que les volailles qui grandissent en plein air à la campagne*. Les produits pour faire grossir plus vite les poissons sont aussi perçus comme potentiellement dangereux, et sont selon elle utilisés en abondance dans les élevages intensifs.

Outre les risques sur les produits animaux, Ly perçoit aussi des risques sur les végétaux, également liés à la dimension industrielle et intensive de l'agriculture moderne. De plus, ces risques qui concernent les végétaux sont *cachés*, invisibles. Ils sont dûs aux *engrais et aux pesticides* utilisés sans discernement par des *agriculteurs qui cherchent le profit et ont une faible éducation*.

Enfin, les derniers risques perçus, plus facilement maîtrisables quant à eux, concernent la dimension diététique de l'alimentation et le frelatage des produits. Ly reconnaît en effet des risques à manger trop de bœuf, par exemple, qui *apporte trop de protéines*, et qu'il ne faut donc pas trop consommer. Elle reconnaît alors au poisson une meilleure qualité diététique. Cependant, elle concède aussi que *les personnes en carence de protéines peuvent manger beaucoup de bœuf*. Le risque de frelatage des produits est illustré par Ly à travers le poulet dont l'abdomen est rempli d'eau pour qu'il pèse plus lourd.

A ces différents risques, Ly a des réponses pratiques, et des croyances qui lui permettent de se réassurer.

La première stratégie de Ly est d'acheter à des vendeurs connus pour être sûr de la qualité des produits. Elle déclare que *c'est encore plus important pour les légumes et les fruits, parce que le risque est caché et qu'il est difficile de juger de la qualité de ces produits visuellement*. La réduction de la distance entre elle et le vendeur, le resserrement du lien de confiance a donc une fonction anxiolytique, qui vise à éclaircir l'opacité cognitive intercalée entre la perception visuelle du produit et la connaissance de la façon dont il a été produit. Et cette façon dont le légume ou le fruit a été produit, Ly la veut traditionnelle, ce que garantit selon elle l'appellation officielle *rau sach* (« légume propre »), pour éviter tous les produits nocifs invisibles, comme les pesticides et les conservateurs.

A ce sujet, Ly voue une grande confiance aux signes de qualité officiels. Ainsi, elle ferait confiance sans hésitation à un label gouvernemental garantissant un poulet sans grippe aviaire. Ceci montre que, malgré le fait qu'elle accorde une très grosse importance à l'expérience personnelle dans la capacité de choix, elle accepte aussi de déléguer une partie de son jugement. Mais pas à n'importe qui. Aux autorités publiques, sans hésitations, mais, en revanche, elle ne laisse pas sa femme de ménage faire les courses, *parce qu'elle est trop jeune et qu'elle n'a pas assez d'expérience*.

Toujours dans ce registre de la réassurance par la confiance donnée au vendeur, Ly déclare éviter systématiquement de s'approvisionner auprès de vendeuses ambulantes, même si, dans les faits, elle a acheté des graines de lotus, introuvables au marché, à l'une d'elles. Elle explique cela par le fait que les vendeuses de rue peuvent vendre des aliments toxiques et disparaître le lendemain, sans que personne ne puisse les retrouver, alors que les vendeuses installées n'ont pas intérêt à ce que leurs clients s'intoxiquent, *parce qu'elles sont en place pour longtemps*.

A côté des méthodes de production traditionnelles valorisées par Ly, principalement avec les végétaux, mais aussi avec les volailles, le caractère « sauvage » des produits animaux semble lui aussi garant de qualité sanitaire. De plus, à la différence du caractère traditionnel des produits végétaux, le « sauvage » peut s'évaluer facilement, selon Ly. Ainsi, elle affirme pouvoir distinguer visuellement le poisson d'élevage, nourri avec des aliments industriels, du poisson sauvage. L'indice qu'elle retient est la teinte du poisson. Elle explique que *la peau des poissons d'élevage est plus foncée que celle de ceux qui ont grandi dans une rivière, pour la bonne raison que les poissons sauvages peuvent nager partout et se mettre à l'abri*. Ils bronzent moins, en quelque sorte. Mais c'est aussi dû au fait que, *dans la rivière, l'eau est plus rouge et il y a du courant, donc la peau est moins noire, alors que dans l'étang d'élevage, l'eau ne change pas, n'est pas renouvelée*. On voit que l'appareil de rationalités et de justification des croyances -qui peuvent avoir une validité empirique comme ici, et qui fondent ses choix- mobilisé par Ly est très complexe.

D'autant plus complexe d'ailleurs qu'il lui sert aussi à rationaliser une confiance accordée à certains types de produits issus de l'industrie agroalimentaire, comme les produits laitiers, et notamment les glaces. Ici, le caractère scientifique et technologique de la méthode de production est perçu comme positif, car il fonde la démarche qualité des entreprises concernées. Elle explique aussi que, comme ces entreprises agroalimentaires se sont récemment installées au Viêt Nam, elles ont tout intérêt à produire des aliments de qualité. Elle cite alors l'exemple d'une entreprise de production de glaces, qui avaient été à l'origine de cas d'intoxication, mais qui avait, selon elle, tout de suite réglé le problème, *grâce à des experts et à des autocontrôles*. Ainsi, bien qu'une information ait montré le risque potentiel de consommer les glaces de cette entreprise, elle continue d'en manger -bien qu'elle privilégie une autre marque, *plus récemment installée*, et dont les machines sont donc neuves- parce qu'elle fait confiance à la dimension scientifique de la production. Le crédit attribué à la date

de péremption présente sur les boîtes de glace, véritable garantie d'assurance et de consommation sereine est aussi symptomatique de cette confiance.

Mais cette confiance en la science et en la technologie s'applique ici à des produits nouvellement présents sur le marché vietnamiens, qui ne peuvent donc pas bénéficier des stratégies de confiance adaptées aux productions plus traditionnellement ancrées. Cependant, selon Ly, même ces productions traditionnelles peuvent bénéficier de la science. En effet, elle explique qu'*il serait utile, au Viêt Nam, de développer les recherches scientifiques sur les méthodes de production traditionnelles, pour les préserver tant qu'il en est encore temps et parce que ces méthodes garantissent des aliments de qualité.*

En quelque sorte, Ly propose ici une sorte d'alliance idéale entre deux systèmes de construction de la confiance, un peu à la manière de l'agriculture raisonnée en France, qui cherche à concilier les bénéfices de la confiance accordée à la production non intensive avec les apports de la science agronomique. Que ce soit une utopie ou parfaitement réalisable ne nous intéresse pas. Il est suffisamment intéressant pour nous d'observer que cette tentative de conciliation des modes de production intensif et traditionnel est aussi pensée par cette mangeuse vietnamienne.

Pour clore cet inventaire des pratiques et des croyances de réassurance face au risque, nous noterons que Ly, lorsqu'elle mange hors domicile le midi, à cause de son travail, choisit *des restaurants propres, de confiance, qui assurent la qualité et donc pas les restaurants les moins chers.* Face au risque de déléguer le choix des produits et la préparation du repas, Ly choisit donc de payer plus pour se sentir plus sécurisée.

Enfin, voici un tableau qui présente les critères les plus importants mobilisés par Ly pour définir la qualité de différents produits.

### Critères de qualité de Ly

Poulet		Viande de bœuf et porc	Poisson	Légumes	Fruit
fermier	industriel				
Plus les pattes sont courtes, meilleur est le poulet	Plus il est rond, meilleur est le poulet	Collante au doigt			
Toujours vivant		Souple, élastique			
Bréchet souple (signifie que le poulet est jeune)		Si possible encore tiède (signifie la fraîcheur : il n'y a pas de chaîne du froid sur les marchés, et les animaux sont abattus la nuit pour être consommés dans la journée)	Bien vifs	Pas trop gonflés d'eau (signifie qu'il n'a pas reçu trop d'engrais)	Pas trop gros
Crête bien rouge			La peau du dos pas trop foncée (signifie qu'il est sauvage)		Agréable au goût
Cloaque bien sec (signifie que le poulet n'est pas malade)				Apparence de fraîcheur	Pas trop aqueux
Les côtés de l'abdomen doivent être bien fermes (signifie qu'on n'y a pas injecté d'eau)					
La confiance en le vendeur est très importante				La confiance en le vendeur est primordiale	

*«Le développement de la consommation hors domicile »  
Nouvelles sociabilités alimentaires hors-domicile  
Homme marié amateur de *bia hoi* (photos p.88)*

Le développement de la restauration et de la consommation hors domicile à Hanoi ouvre de nouveaux espaces de sociabilités alimentaires. S'il est lié à une certaine individualisation des choix de consommation alimentaire, nous essaierons de montrer qu'il ne s'agit pas d'individualisme pour autant. En effet, sortir d'un espace social alimentaire tel que celui de la famille ne signifie pas nécessairement qu'on n'entre pas dans un autre, également riche de relations sociales, certes différentes, mais tout aussi complexes. Nous aborderons donc cette question des nouvelles sociabilités alimentaires, de la convivialité et de la question du plaisir qui lui est attachée à travers le portrait d'un homme marié amateur de *bia hoi*, ces brasseries populaires où les hommes qui se retrouvent entre amis sont largement majoritaires. Nous essaierons de montrer comment les relations de sociabilité sont construites à l'intérieur de cet espace social hors domicile, et comment il s'articule avec l'espace domestique.

*Présentation de Binh*

Binh est un ancien combattant. Il est âgé d'environ soixante ans, et a deux filles. Elles sont nées de sa première femme, aujourd'hui décédée, mais Binh est remarié. Seule la plus jeune de ses filles, âgée de dix-huit ans, vit avec lui. L'autre vit en France avec son mari français. Binh est documentaliste dans un institut de recherche vietnamien. Il passe beaucoup de temps dans les *bia hoi*, ces brasseries populaires à la fréquentation majoritairement masculine très nombreuses à Hanoi, mais il assure ne *jamais boire avant dix heures du matin*.

*Bia hoi et restaurants populaires, des espaces de sociabilité hors domicile*

Le goût du « boire ensemble » est bien sûr plus ancien que le *doi moi* chez Binh et chez les vietnamiens en général, mais l'apparition des *bia hoi* et le développement des restaurants populaires ont modifié leurs habitudes. Avant cela, il allait souvent boire dans des débits de boisson clandestins. A l'époque, c'était le *ruou*, l'alcool de riz qui était consommé le plus, car *un verre d'alcool valait cinq verres de bière*. Aujourd'hui, l'industrie brassicole, qui a profité de l'arrivée des capitaux étrangers, s'est fortement développée, et la bière est devenue très bon marché (0,15 euros le litre à la pression dans les *bia hoi*). Avant l'ouverture économique du pays, Binh a fait un peu de trafic d'alcool : il en ramenait dans les chambres à air d'une voiture. A une époque, il en a même produit dans un alambic russe, en faisant fermenter lui-même du riz. Le moût nourrissait ensuite les cochons.

Cette époque, dont il parle avec nostalgie, est maintenant éloignée, et il peut aller boire ouvertement de la bière. Les occasions sont nombreuses pour boire avec ses camarades de l'armée, vétérans comme lui : avec l'association des anciens combattants pour la fête des invalides du 27 août, le 22 décembre pour la création de l'armée populaire vietnamienne, et pour son entrée dans l'armée, le 23 février 1965.

Pour Binh, partager le boire est si important que c'est pour lui un moyen d'exploration du monde social et géographique. Il déclare avoir déjà bu *avec des buveurs du Centre, du Sud, du Nord, avec des paysans et des intellectuels, en passant par les xe om* (conducteur de taxi-moto), *car il 9 fleurs aux pieds*. Les fleurs en question sont les empreintes digitales de la dernière phalange dessinées de manière concentrique. Leur grand nombre sur les doigts des mains est signe de talents, sur ceux de pieds, de mobilité, selon Binh, qui affirme en riant qu'il n'a qu'un seul talent, c'est de boire, et que si les parents donnent la naissance, Dieu donne le caractère. Le sien est définitivement tourné vers la convivialité et le goût du partage

de bons moments autour d'un verre, ce qui lui permet d'entrer en relation avec n'importe qui. Comme une sorte d'outil empathique.

Binh privilégie les *restaurants de trottoir* qui sont *plus conviviaux, populaires et agréables*. Dans ces restaurants, on est assis sur de petits tabourets en plastique bleu ou jaune à trente centimètres du sol, devant des tables qui sembleraient être des tables pour enfants à un occidental. Ce type de restaurants sert parfois de la bière pression (*bia hoi*, que l'on reconnaît au niveau sonore des conversations animées entre hommes et à leurs devantures jaunes), ou simplement des bières en bouteille. On peut y manger des plats populaires, comme différentes sortes de *bun* (vermicelles de riz), des grillades, des *nem chua* (pâtés de porc fermentés), des beignets de seiche, du tofu frit, du porc ou du chien bouilli accompagné de *mam tôm* (saumure de crevette) ou y grignoter des cacahouètes cuites à la vapeur dans leur coque.

L'habitude de boire de Binh pourrait ressembler à une pratique addictive, non maîtrisée, si elle n'était fortement structurée par tout un appareil de normes.

### *Goûts et normes du plaisir et de la convivialité*

Ainsi, bien que Binh considère que *si on n'est pas ivre, quand on retrouve des amis, c'est triste*, en revanche il déclare toujours *boire sous le seuil de sa capacité*, que, *quand on fait ça, on peut boire très longtemps* et que *c'est ainsi qu'on voit si un homme sait se maîtriser*. L'ivresse est donc toujours régulée, ce qui lui a permis de *boire une fois pendant huit heures d'affilée en ne mangeant que du jeune fruit jacquier, de la banane verte et de l'ananas accompagnés de sel et de piment*. D'ailleurs, il déclare aussi, *ne jamais boire avant dix heures du matin, ni tout seul, sauf au restaurant, mais c'est rare*. La boisson est donc partagée et maîtrisée pour être bonne.

La nourriture d'accompagnement est très importante pour Binh, afin de pouvoir *boire pendant des heures*, même si sa fille dit que *principalement il boit, et manger et secondaire* (ce qui le fait rire). En effet, de nombreux plats sont réputés adaptés à l'accompagnement du boire au Viêt Nam. Ils sont censés permettre une meilleure gestion de l'ivresse et empêcher les effets secondaires indésirables. Lors d'un de ces « repas » où le boire est plus important que le manger, on ne consomme pas de riz, mais plutôt différents plats qui ne sont généralement pas trop volumineux.

Il peut s'agir des cacahouètes bouillies dont on a parlé, de boudin de porc, de *nem chua*, ou encore de viande de chien, comme le montre la locution connue de tous les hanoïens : *ruou thit cho*, qui signifie alcool viande de chien. En règle général, ces plats d'accompagnement de la boisson sont, on l'a dit, tout d'abord peu volumineux, et, ensuite, se consomment petit à petit, en picorant au fur et à mesure que l'on ingurgite le liquide.

Deux plats très populaires reviennent également très régulièrement dans le discours de Binh. Il s'agit du *lau*, connu en France sous le nom de fondue chinoise, et des *nem cuon*, des rouleaux de printemps que l'on prépare soi-même à table.

Pour cela, on dispose de feuille de riz, d'une sauce au *nuoc mam* pimentée et de divers ingrédients que l'on dispose sur la feuille avant de la rouler pour tremper ensuite ce rouleau dans la sauce. On y met généralement de la banane verte, de l'ananas, de la salade, des feuilles de raifort, de basilic et diverses autres herbes aromatiques, des *bun* (vermicelles) froids, de l'oreille ou de la couenne de cochon, de l'œuf frit et parfois du *nem chua*. Selon Binh, *les nem cuon sont très bien adaptés l'été, quand on boit, car ils contiennent toutes les saveurs, sucré, salé, piquant, amer et acide*. Ils sont aussi *meilleurs que les nems frits qui sont bons pour les femmes*. Les représentations qui accompagnent les pratiques du boire sont à l'évidence d'une grande richesse, et tiennent compte de différents paramètres de la situation.

Le deuxième plat souvent cité, le *lau*, est lui aussi chargé de symboles. Il existe à Hanoi une rue du *lau* pleine de restaurants qui servent ce plat de partage par excellence. En

effet, il s'agit de plonger dans une marmite, contenant un bouillon aromatisé et posée au centre des convives sur un foyer, différents ingrédients comme du poisson, des crevettes, des coquillages, du bœuf, des seiches, du tofu, des liserons d'eau, du chou *pak choy*, en finissant par des pâtes de blé *my tôm* ou de cana. Certains *lau* sont à base de viande de chèvre, une spécialité des zones montagneuses, qui a la préférence de Binh. Une personne peut servir les participants comme ceux-ci peuvent y plonger leurs baguettes. C'est un plat convivial très apprécié au Viêt Nam et dans toute l'Asie, qui rappelle nos fondues savoyardes ou bourguignonnes. Pour Binh, le *lau* est un plat très bien adapté à l'hiver, car il produit un environnement chaud. L'alcool *ruou* l'accompagne parfaitement en hiver et la bière, de nature plus froide, en été.

Mais si tous ces critères (la nature chaude ou froide des aliments, leur adaptation à la température extérieure, l'équilibre des cinq saveurs) ont, pour Binh, une importance particulière, elle n'est pas primordiale, et le critère premier est l'ambiance du moment, qui est aussi *plus importante que la quantité consommée*, y compris la quantité de boisson. Ainsi, *l'amitié entre les buveurs est plus importante que le temps qu'il fait ou l'accompagnement alimentaire*. Binh déclare d'abord que le *nombre idéal* de convives pour manger et boire ensemble est situé *entre deux et cinq*, puis que quatre est le nombre idéal, pour finalement s'accorder sur le fait que *plus on est nombreux à boire et mieux c'est*. C'est aussi pour l'ambiance qu'il dit *préférer les restaurants populaires aux restaurants climatisés plus chics*, car *l'ambiance y est plus chaleureuse*. Enfin, *le plaisir est le premier critère pour se réunir avec les amis* et les plats consommés apparaissent à Binh comme les catalyseurs de ce plaisir.

L'espace social de la convivialité hors domicile représente donc une part importante de la vie sociale de Binh. Il apparaît fortement structuré par différentes normes, qui finalement s'effacent derrière l'importance primordiale des sociabilités amicales réussies. Mais on ne doit pas oublier l'importance de l'espace social alimentaire domestique de Binh, qui cherche à articuler les deux comme nous allons essayer de le montrer.

### *L'articulation de deux espaces de sociabilité*

En effet, le fait que son mari passe beaucoup de temps à boire avec des amis ne plaît que moyennement à la femme de Binh, qui se met parfois en colère. Selon lui, il y a plusieurs raisons à cela. La première est que *la vie d'une femme est fatigante*, ce qui l'amène à se mettre facilement en colère. Ensuite, *elle s'inquiète pour la santé de son mari*. Pour pallier à cette inquiétude, Binh amène parfois sa femme au bia hoi, afin qu'*elle voit que ce n'est pas si dangereux*. Il cite en riant Hô Chi Minh pour expliquer cette stratégie : *L'oncle Hô a dit que la réussite venait avec l'apprentissage*.

Pour la rassurer, il lui rappelle aussi souvent les coutumes d'une ethnie minoritaire du Viêt Nam, chez qui les femmes veillent à ce que leur mari soit bien ivre. Bien sûr, il a le sourire quand il raconte cette histoire. Dans cette ethnie, les femmes restent éveillées tard dans la nuit, jusqu'au retour de leur mari qui revient de boire avec ses amis. Si le mari est ivre, la femme est heureuse. S'il ne l'est pas, la femme part lui acheter de l'alcool, car elle est triste pour lui. En effet, cela signifie soit que ses amis sont avares, soit qu'il n'a pas confiance en eux, ce qui est dramatique. Cette histoire sert à Binh à expliquer la conclusion suivante à sa femme : *le mari doit être ivre pour que le couple soit heureux*.

Ceci dit, Binh est tout de même souvent présent chez lui, puisqu'il parcourt tous les jours les six kilomètres qui le séparent de son domicile pour rentrer manger le midi. Le soir, il mange également le plus souvent au domicile, souvent après avoir déjà grignoté des cacahouètes et bu quelques bières avec des amis.

Il lui arrive également de faire la cuisine, ce que confirme sa fille. Parfois pour des occasions festives, mais au quotidien également. Il prépare ainsi des *nem cuon*, ou du *cha ca*,

un plat de poisson typique de Hanoi. Souvent, c'est *pour aider sa femme*, qui travaille. Mais Binh dit *être amateur de bonne cuisine* et cuisiner aussi *pour le plaisir de préparer et de manger un bon plat*. De ce côté-là, il se déclare *comblé*, car *sa femme vient de la campagne et est une excellente cuisinière*. Ses spécialités sont les œufs bouillis, les travers de porcs caramélisés et les nems frits.

L'espace domestique est le domaine du « *bon légitime* », comme Binh le définit. On peut dire qu'un aliment est bon selon la norme légitime quand il remplit les trois critères suivants : il doit avoir une saveur plaisante, être de bonne qualité au niveau sanitaire et d'un prix raisonnable. C'est chez lui que l'alimentation est la meilleure dans ce sens. Mais Binh explique ensuite que ce « *bon légitime* » *n'est pas celui des buveurs*, qui en ont une autre définition, celle que nous avons décrite plus haut et qui s'appuie surtout sur l'ambiance du moment passé ensemble. De plus, Binh distingue nettement deux qualités du bon : ce qui est bon au goût et ce qui est bon pour la santé. *Le gras et l'alcool*, deux caractéristiques plus présentes dans l'alimentation de l'espace hors domicile, *sont bons pour le goût, mais pas pour la santé*. En revanche, *le poisson*, surtout consommé à domicile, *est bon pour le goût comme pour la santé*.

La coexistence de ces deux espaces sociaux alimentaires, l'un du boire et manger hors domicile, entre amis, et l'autre du domicile familial, dotés de normes et de cadres de référence différents, met en lumière le mangeur pluriel qu'est Binh.



« La transition nutritionnelle »

Obésité

Petit fille en surpoids (photos p.89)

Nous illustrerons le problème de la transition nutritionnelle par le cas d'une petite fille en situation de surpoids. Fille unique, ses parents ont des positions sociales plutôt modestes -son père est chauffeur routier, et sa mère ouvrière dans une usine de fabrication d'objets en plastique- mais possèdent un patrimoine qui leur assure des revenus supplémentaires, puisqu'ils sont propriétaires de leur maison dont ils sous-louent une partie. Leur niveau revenu les situe donc dans la classe moyenne. Ils sont souvent absents, à cause des contraintes de leur travail, ce qui fait que leur fille se retrouve souvent à manger seule. Elle va alors souvent chez son oncle qui tient un restaurant populaire à côté de chez eux. Pour mieux comprendre comment s'est installé le surpoids chez cette petite fille, nous nous intéresserons à son histoire, à ses habitudes alimentaires, à ses goûts ainsi qu'à ses activités physiques. Nous essaierons aussi de comprendre comment elle vit sa situation, comment cette dernière influe sur les relations avec son entourage et ce qu'elle essaie de faire pour la changer.

Minh est âgée de neuf ans. Elle est la fille unique d'une mère employée d'une usine de fabrication de produits plastiques et d'un père chauffeur routier. Les salaires cumulés des parents ajoutés au loyer perçu pour la location de l'appartement du premier étage de leur maison assurent des revenus relativement confortables au foyer, qui gagne autour de trois millions de dongs (150 euros) par mois. Mais il y a parfois des variations à la hausse dues aux primes occasionnelles perçues par les parents. Ce niveau de revenus les place dans les foyers de la classe moyenne : en 2000-2001, selon le rapport du GSO (2004), le revenu mensuel moyen par personne à Hanoi était de 672 800 dongs (33,5 euros) pour le quatrième quintile et de 1 360 500 dongs (68 euros) pour le cinquième.

Comme la mère de Minh travaille en trois huit et que son père est amené à se déplacer continuellement, parfois jusqu'à Hô Chi Minh-Ville, Minh se retrouve souvent seule, et va alors chez sa grand-mère ou son oncle.

*Histoire de l'installation du surpoids de Minh*

On ne peut pas qualifier Minh d'obèse, elle n'est qu'en situation de surpoids. Son jeune âge peut justifier certaines inquiétudes pour son évolution à venir, comme il peut justifier l'optimisme. Les études anthropométriques montrent en effet qu'il est difficile de se prononcer avant la puberté sur les chances que présentent les enfants dont le surpoids est modéré de maintenir ou de développer une obésité. Minh pèse 36 kilogrammes pour 1,26 mètre, et elle paraît plutôt bien ronde qu'obèse. Depuis un an, elle ne prend plus autant de poids qu'avant.

Le surpoids de Minh est récent, puisqu'il a commencé à s'installer quand elle avait six ans. Avant cet âge, elle était maigre, trop maigre selon ses parents. Elle mangeait peu, n'avait pas d'appétit. C'est pourquoi ils ont cherché des informations dans la presse et auprès d'amis pour trouver comment lui donner de l'appétit et pour qu'elle prenne du poids. Ils ont finalement opté pour un médicament français, un cocktail de neuf vitamines et de minéraux.

Les parents de Minh affirment que le traitement a fonctionné puisque, à partir de son arrivée à l'école primaire, leur fille a commencé à reprendre du poids. Est-ce la conséquence du changement d'environnement scolaire, celle du traitement ou celle des deux combinées ? Toujours est-il que Minh s'est mise à beaucoup manger, et à aimer ça. Elle a alors pris rapidement du poids, jusqu'à cette situation de surpoids qui semble se stabiliser aujourd'hui.

Le surpoids s'est installé chez Minh parce qu'elle mange trop, en termes énergétiques, en tous cas par rapport à ses dépenses. Les goûts de Minh peuvent expliquer ce trop grand apport d'énergie. En effet, si elle apprécie les liserons d'eau, c'est sautés avec de la matière grasse, et non bouillis comme ils sont souvent préparés. Les autres légumes ne reçoivent pas ses faveurs. Le matin, elle aime manger des gâteaux sucrés à base de farine de blé, sortes de madeleines que l'on trouve partout dans les rues vietnamiennes et dont les enfants raffolent. Elle préfère ces gâteaux aux traditionnels *banh cuon* (crêpes de farine de riz garnie de champignons noirs, d'un peu de porc haché et d'échalote) et *et xoi* (riz gluant) relativement pauvres en matières grasses et en sucres. Tout ce qui est frit lui plaît aussi beaucoup, et c'est comme cela qu'elle préfère manger le tofu. Entre une mangue verte et une mangue bien mûre, elle choisit celle qui est la plus sucrée, et quand je lui demande pour quoi elle opterait si elle avait faim le choix entre un kilo de riz et un kilo de bonbons, elle choisit les bonbons.

Avec ces goûts pour les produits sucrés et gras, Minh continue d'avoir des pratiques qui entretiennent son surpoids, malgré les efforts consentis par elle et son entourage, comme nous le verrons plus loin. En effet, ses parents déclarent qu'elle passe beaucoup de temps devant la télévision, et elle dit adorer les jeux vidéo. Le foyer est équipé d'une télévision et d'un ordinateur, à son entière disposition puisque ses parents travaillent tous deux, sont souvent absents, et qu'elle n'a pas de frères et sœurs.

L'environnement alimentaire de Minh ne favorise pas non plus ses efforts. Son oncle tient un restaurant populaire à côté de la maison, et elle s'y rend le midi quand ses parents ne rentrent pas manger. Sa mère lui donne 3000 dongs (0,15 euro), mais elle dit qu'elle peut choisir tout ce qu'elle veut et manger autant qu'elle en a envie. Par exemple, une fin d'après-midi où je l'ai rencontrée, Minh a refusé la prune que je lui proposais parce qu'elle avait *trop mangé ce midi*. D'ordinaire, ses parents disent *surveiller qu'elle ne mange pas trop*, et *limiter le nombre de bols qu'elle consomme*, mais Minh déclare, en dehors de leur présence que *ses parents ne la surveillent pas trop*. Malgré tout, selon sa mère, il faut *vérifier qu'elle ne traîne pas autour de la cuisine quand on prépare le repas, parce qu'elle prend dans le plat en cachette*.

Quand elle va manger au restaurant de son oncle, Minh déclare *toujours manger du poulet*, qu'elle adore, et *qu'elle pourrait manger tous les jours*. Son père dit d'ailleurs que pendant les fêtes, si on ne la surveille pas, *elle peut avaler un demi poulet à elle toute seule*. C'est d'ailleurs impressionnant de voir à quelle vitesse la petite fille avale les deux bols de riz auxquels elle a droit. Elle les a finis quand ses parents n'ont pas atteint la moitié du premier.

D'autres prises alimentaires échappent fatalement à la surveillance des parents, comme les sucreries qu'elle achète avec ses petits cousins. Ces derniers reçoivent de l'argent de poche de leurs parents, à la différence de Minh, et achètent souvent des gâteaux ou des bonbons qu'ils partagent avec leur cousine. Mais Minh reçoit aussi un peu d'argent de sa grand-mère, même si elle a du mal à l'avouer, et évite de dire devant ses parents ce qu'elle en fait.

Nous allons maintenant expliquer certains points qui permettent de mieux comprendre comment le surpoids de Minh influe sur les relations avec son entourage, comment celui-ci modifie son espace social alimentaire.

### *Surpoids et modification de l'espace social alimentaire de Minh*

Une modification de taille de l'espace social alimentaire de Minh s'est produite trois mois avant mon enquête. En effet, ses parents ne la laissent dorénavant plus manger à la cantine scolaire le midi. Son père explique les raisons de cette décision : *quand elle mangeait*

*à la cantine, les instituteurs lui donnaient trop à manger, parce que leurs enfants étaient maigres. Alors, les instituteurs trouvaient un moyen de ne pas gâcher la nourriture en donnant ce qui n'était pas mangé à cette petite fille au gros appétit. Minh avait donc toujours une grosse ration, et c'est pour cela qu'elle grossissait.*

Réalité ou fantasme d'un père qui cherche désespérément une explication au surpoids de sa fille, cette version est ce qui a justifié une sorte de désocialisation du milieu scolaire pour Minh.

Pour l'aider à perdre du poids, ses parents ont également décidé d'encourager Minh à faire du sport, *parce qu'elle manque de dynamisme et qu'elle a besoin d'exercice*. Non sans plaisir, Minh apprend donc à nager, plusieurs fois par semaine. Elle pratique aussi le badminton depuis peu et suit les cours de gymnastique rythmique organisée dans le cadre des activités parascolaires gratuites des vacances d'été.

Ces activités semblent avoir un effet, puisque, comme nous l'avons dit, Minh ne prend plus autant de poids depuis un an. La mère de la petite fille déclare aussi essayer de varier plus qu'auparavant sa cuisine, et, dans les limites de sa présence, l'empêcher *de manger trop de riz, de viande et de produits sucrés*, et aussi lui interdire la viande le soir. Les parents de Minh ont aussi essayé un remède traditionnel vietnamien censé faire perdre du poids. Il s'agit d'un jus cru de *rau bi*, une grosse courge verte à la forme allongée, qui est très consommée, notamment sautée ou en potage. Mais le jus cru de cette courge est un peu amer, et Minh n'a pas aimé devoir en prendre quotidiennement. Ils ont donc arrêté le traitement.

Toutes ces mesures visant à faire perdre du poids à la petite fille pourraient apparaître comme des acharnements à la faire rentrer dans la norme, mais Minh manifeste un réel désir de perdre du poids. Par exemple, elle a du mal à rester longtemps accroupie les plantes des pieds à plat, une posture très commune des vietnamiens, qui s'assoient souvent dans cette position, que ce soit pour préparer à manger, pour discuter ou se reposer tout simplement. Elle dit que ça la gêne de ne pas pouvoir s'asseoir ainsi. L'autre gêne, plus évidente, vient des moqueries de ses camarades d'école, ou du petit voisin, qui stigmatisent cette enfant différente et l'obligent à se sentir à part. Pour ne plus souffrir de ces moqueries, elle aimerait *redevenir normale*.

#### *Les caractéristiques de la transition nutritionnelle dans la situation de Minh*

Il est facile de lire dans le cas de Minh les caractéristiques de la transition nutritionnelle en cours à Hanoi. D'une part, la petite fille est confrontée à l'abondance alimentaire, avec le restaurant tenu par son oncle, les cadeaux alimentaires de ses petits cousins et la possibilité d'acheter tout ce qu'elle veut dans la rue où elle habite, qui héberge un marché permanent. Cet accès à l'abondance est encore accentué par l'autonomie de choix de Minh, à qui sa grand-mère donne un peu d'argent, tout comme ses parents, lorsqu'ils sont absents, afin qu'elle aille manger au restaurant populaire, où elle peut pratiquement manger à volonté.

D'autre part, si Minh commence à avoir une activité physique riche, en réaction à son surpoids, elle a mené jusque là et mène encore parfois une vie relativement sédentaire. L'école est à côté de chez elle, le restaurant populaire aussi, et elle passe beaucoup de temps derrière les écrans d'ordinateurs et de télévision.

L'avenir dira si la pratique d'activités physiques et la volonté de maigrir auront durablement raison du surpoids de Minh, et l'aideront à mieux réguler ses prises alimentaires en fonction de ses dépenses énergétiques, mais aussi de ses goûts.

*« La mémoire des pénuries »  
Alimentation et tradition  
Femme âgée (photos p.91)*

Nous avons choisi, pour illustrer la persistance des modes de vie traditionnels, dans le festif comme dans le quotidien, de faire le portrait d'une vieille dame hanoïenne aux habitudes alimentaires très simples, voire frugales. En effet, malgré des moyens financiers qui lui permettraient de s'approvisionner dans des lieux plus valorisés et d'acheter des produits plus divers, elle continue de se rendre au marché de rue près de chez elle, et de ne préparer au quotidien que des plats très simples, typiques de l'alimentation traditionnelle hanoïenne. Nous avons voulu savoir comment cette femme, qui a connu les pénuries les plus sévères et le temps du rationnement, voyait la situation alimentaire actuelle, avec son abondance et le développement de la consommation hors domicile. Nous avons aussi cherché à mettre en évidence le rôle de l'alimentation dans les moments festifs, et dans les rituels traditionnels tels que la commémoration de la mort d'un proche. Enfin, nous avons voulu comprendre comment elle voyait son rôle dans la transmission des connaissances sur l'alimentation et le savoir des plus jeunes, et comment elle se représentait les nouveaux risques alimentaires.

Thu est une femme de soixante-seize ans. Elle est donc née durant la période coloniale, vingt-cinq ans avant l'indépendance de 1954. Issue d'une famille aisée, elle a fait toute sa scolarité à l'école française et a passé son certificat d'étude en français. Aujourd'hui, elle ne se souvient que de quelques mots. Durant sa vie, elle a vu passer toutes les guerres vietnamiennes du XX<sup>ème</sup> siècle : contre les français, contre les américains, les chinois, les khmers rouges au Cambodge.

Aujourd'hui, elle vit avec son mari invalide et son fils cadet de trente ans dans une maison de six pièces, rénovée il y a trois ans, sur la digue du côté du Fleuve Rouge. Cela fait cinquante ans qu'elle et sa famille vivent au même endroit. Elle a eu six enfants, dont une fille qui habite la maison voisine avec son mari et ses deux filles. Un de ses fils est décédé à 27 ans. Les trois autres vivent à Hanoi avec leur famille, dans leur propre maison.

*Un quotidien simple et des souvenirs de pénuries*

Thu était fonctionnaire, comme son mari, qui est en plus ancien combattant. Ils ont donc droit à une pension de retraite relativement confortable de deux millions de dongs par mois (100 euros ; rappelons que, selon GSO, 2004, le revenu mensuel moyen par habitant à Hanoi en 200-2001 était de 621 000 dongs). De plus, la maison est payée, et le fils qui vit encore avec eux touche un salaire de professeur de sport, et participe un peu aux frais courants. Ces revenus pourraient permettre à Thu de s'approvisionner dans les marchés officiels et réputés de Hanoi, voire de temps à autre dans des supermarchés, mais il n'en est rien.

En effet, l'alimentation de la famille, que Thu gère entièrement, reste très simple et peu coûteuse. Elle dit elle-même que *le doi moi n'a pas changé sa façon de s'alimenter*. La seule chose qui a changé, c'est que maintenant on trouve des produits qu'on ne trouvait pas avant, comme le lait liquide longue conservation, qu'elle consomme aujourd'hui. En fait, selon elle ce qui a changé par rapport à l'époque des tickets de rationnement, c'est *qu'on a plus à attendre pour trouver à manger*, et qu'on a plus à choisir entre *aller au travail ou manger*.

Elle exagère sans doute un peu la faiblesse de l'évolution, comme on peut s'en rendre compte quand elle décrit la situation de l'époque, où *la ration de viande pour les enfants était de 200 grammes par mois*, et où *il fallait changer une partie de sa ration de riz contre un plus*

*gros volume de patate douce, de manioc ou d'igname pour ne pas avoir de problèmes de faim.*

Aujourd'hui, on peut *trouver de tout partout*, mais cela ne l'empêche pas d'avoir un style d'alimentation très simple, presque frugal. Par exemple, la première fois que je l'ai rencontrée, elle réchauffait le porc de la veille, peut-être une centaine de grammes de viande, qui allait servir, avec une botte de liserons d'eau sautés, à accompagner le riz. Quelques petites aubergines fermentées et de la viande de porc séchée en miette (*ruoc*), deux produits typiques de l'alimentation populaire traditionnelle de Hanoi, complétaient le repas de trois personnes. Certes, la viande provenait d'un morceau maigre, et elle et son mari ont un petit appétit, mais la quantité était vraiment réduite. Elle déclare d'ailleurs n'acheter souvent que 200 grammes de porc et un bouquet de liserons d'eau pour deux repas de trois personnes, ce qui revient en tout, en comptant le riz et le tofu, à environ 12 000 dongs (0,6 euros).

Selon Thu, ses dépenses moyennes pour le repas du midi sont proches de ce chiffre. Elle achète peu de bœuf, environ deux fois plus cher que le porc, *parce qu'elle n'aime pas trop ça*, et fait varier principalement les produits animaux entre crevettes d'eau douce, petits crabes, poissons d'eau douce, porc, œuf et tofu (qui prend la place de la viande, souvent). Les légumes consommés sont très souvent des liserons d'eau, parfois de la baselle pour le potage, des carottes, des tomates et différentes sortes de choux.

Le matin, le repas est également très simple. Les vendeuses de rues sont nombreuses dans le quartier, et elle leur achète souvent des *banh cuon* (crêpe de riz cuite à la vapeur, garnie d'échalote, de coriandre, de porc haché et de champignons noirs, typique des repas hanoïens du matin), ou *xoi* (riz gluant) garni de miettes de porc séché, d'échalote frites ou de cacahouète et sésame pilé avec du sel. Le tout coûte environ 5 000 dongs (0,25 euros) pour trois. Le repas du matin peut aussi être tout simplement composé de pain et de lait, sans autre ingrédient.

Hormis pour ces repas matinaux, Thu fait toujours la cuisine, et c'est elle qui fait aussi les courses, à deux pas de chez elle. Elle négocie toujours le prix avec les vendeuses, avec force exclamations, mimiques de désapprobation et regards détournés, n'hésitant jamais à refuser si c'est le début de sa tournée, avec l'espoir de trouver moins cher ensuite. Une fois où je l'accompagnai, elle avait refusé deux citrons verts, trop chers selon elle, au début de la sortie. Sur le retour, arrivée près de la maison, elle croisa une vendeuse de citrons à laquelle elle dit qu'elle prenait les citrons les plus laids et les plus petits, et qu'elle devait lui faire une réduction. Elle les a finalement achetés au même prix que celui qu'elle avait refusé une demi-heure plus tôt à la première vendeuse.

Cela montre à quel point Thu surveille ses dépenses alimentaires, comme une vieille habitude gardée de temps plus difficiles. Dans le cas des citrons, elle a finalement acheté parce qu'elle en avait vraiment besoin pour accompagner les autres produits qu'elle venait d'acheter, mais elle n'hésite pas d'habitude à modifier ses idées en fonction des bonnes affaires sur lesquelles elle tombe, ni à refuser des légumes propres (*rau sach*, appellation de qualité) jugés trop chers, pour acheter les mêmes, mais sans appellation, à peine moins cher.

On voit dans les comportements alimentaires quotidiens de Thu que ses habitudes ont peu changé depuis le temps des pénuries, comme le montre aussi cette autre pratique qui consiste à faire bouillir chaque soir une dizaine de litres d'eau sur un foyer à charbon. Le midi, elle utilise un réchaud à pétrole, plus réactif, mais le soir, elle brûle un pain entier de charbon nid d'abeille *pour désinfecter l'eau*, et en profite pour y faire la cuisine. Il est pourtant possible de se faire livrer des bidons de 20 litres d'eau minérale, mais elle *n'a pas confiance en les entreprises qui produisent cette eau car elles peuvent la frelater*. L'absence de réfrigérateur chez quelqu'un qui a les moyens de se l'offrir est aussi significative. Elle le justifie par le fait que, *pour faire des économies et ne pas jeter, il faut acheter un petit peu tous les jours*.

Les pratiques festives de Thu sont tout aussi peu innovantes, mais s'éloignent bien sûr de la simplicité du quotidien.

### *Une alimentation festive traditionnelle*

Régulièrement, plusieurs fois par mois, tous les enfants de Thu viennent lui rendre visite avec ses petits-enfants. Généralement ces réunions sont liées au calendrier lunaire. Par exemple, le 1<sup>er</sup> et le 15 de chaque mois lunaire sont une occasion possible. Elle prépare alors avec ses filles un repas riche et copieux où le riz est recalé à une place secondaire. Il est en effet servi à la fin, après que les nombreux plats aient souvent rassasié les convives, pour ceux qui auraient encore faim.

Pour les repas familiaux de célébration des morts, elle achète souvent un poulet entier, alors que les rares fois où elle en achète au quotidien, il s'agit de découpes d'ailes. Le poulet est bouilli avec la tête et les pattes, puis on le dresse sur un plat, la tête bien relevée et une rose dans le bec. Puis il est exposé sur l'autel avant d'être consommé.

J'ai eu la chance d'assister à un repas organisé pour fêter l'anniversaire de naissance d'un de ses fils, décédé à 27 ans et qui en aurait eu 51. Nous étions une dizaine de convives, et le menu comptait de nombreux plats :

- du pâté de porc
- du canard bouilli avec une sauce au sel et au citron
- une salade de concombre avec une sauce acidulée
- des *bun* (vermicelles) froids
- du bœuf sauté aux oignons
- du *mang ngan* (soupe au bambou et au canard)
- du *banh trung* (le gâteau de riz gluant traditionnel aux haricots et porc, également consommé lors du Têt, le nouvel an lunaire, dans tous les foyers hanoïens)
- des *banh cuon* avec leur sauce au *nuoc mam* acidulé
- de la bière pour les hommes
- des fruits servis en fin de repas (bananes, longanes, fruit du dragon)

On nous a aussi servi du thé vert frais, acheté pour l'occasion, et qui est réputé froid et purifiant. Tous les plats préparés ont tout d'abord été exposés sur l'autel, *pour nourrir les ancêtres et le fils disparu*. Ces derniers doivent *prendre leur part en premier*, puis les plats sont amenés à table. Comme on l'a dit, c'est le poulet qui est d'habitude consommé dans ces occasions, mais Thu explique qu'elle a *choisi du canard parce que cette année est l'année du coq*, et que *ça créerait un déséquilibre*. Comme il n'y avait pas assez de place autour de la table basse familiale pour tout le monde, il a fallu se séparer. Les deux groupes constitués regroupaient les femmes, le grand-père invalide d'un côté, et les hommes de l'autre, en cohérence avec les anciennes pratiques traditionnelles des vietnamiens.

Cet ensemble d'habitudes et de comportements alimentaires indique une mode de vie dont l'évolution est peu soumise aux changements de l'offre alimentaire. Nous allons maintenant nous intéresser à la manière dont Thu se représente l'abondance actuelle et les nouvelles questions posées par leur alimentation aux vietnamiens, notamment au niveau des risques et de la qualité sanitaires.

### *Représentations, attitudes et pratiques face aux mutations de l'alimentation urbaine*

Thu reconnaît une qualité majeure à la situation alimentaire contemporaine : la facilité d'approvisionnement. Alors qu'auparavant il fallait faire jouer des relations si on avait besoin

de produits précis, il suffit maintenant d'avoir les moyens financiers et de sortir de chez soi pour trouver un lieu de vente. Elle ne regrette pas ce passé où *on devait toujours attendre pour obtenir ce qu'on voulait, où on perdait son temps*. Mais elle *n'aime pas non plus tout à fait le présent, avec des produits de plus en plus dangereux, qu'il faut être capable d'identifier*. L'autre avantage reconnu est la diversité, avec la disponibilité de quelques produits nouveaux réputés bons pour la santé, *comme le lait qui contient du calcium*.

Mais, selon elle, les produits alimentaires sont de plus en plus toxiques, et cela est dû à l'utilisation *de pesticides et d'engrais* dans la production végétale. De plus, elle raconte avoir vu de ses yeux, au marché, des vendeurs piquer leurs fruits avec des seringues, *pour leur injecter des produits qui conservent un bel aspect*. Elle cite le formol parmi ces produits (la révélation de la présence de formol dans les nouilles de nombreux restaurants de *pho*, une soupe traditionnelle, à Hanoi a créé récemment un scandale, relayé par les médias). Les animaux n'échappent pas à ces nouveaux risques, qui sont, selon Thu, principalement de nature technologique, et se développent *à cause de l'esprit mercantiliste*. Ainsi, les aliments industriels donnés aux poissons ou aux volailles élevés intensivement apparaissent dangereux, de même que les hormones de croissance. Elle dénonce aussi les pratiques de vendeurs de canards qui injecteraient de l'eau dans l'abdomen des animaux vivants pour qu'ils pèsent plus lourd. On voit que la situation contemporaine met à mal la confiance de Thu dans l'alimentation.

En effet, la sécurité sanitaire était à ses yeux plus développée avant le *doi moi*, puisque *l'Etat contrôlait tout*. La privatisation de la production alimentaire est en partie responsable de la dégradation actuelle, à cause de *la recherche de profit à tout prix*. Ce discours éclaire la pratique de Thu consistant à refuser l'eau embouteillée. Il est de plus en plus important de savoir choisir, surtout les légumes, et *les jeunes s'y connaissent de moins en moins*.

Face à cette situation, elle souhaiterait que *les autorités punissent sévèrement les producteurs coupables*. Elle déclare d'ailleurs garder confiance en les garanties de qualité émises par les autorités, comme le label *rau sach* (légumes propres), mis en place par le comité populaire de Hanoi, qui qualifie les légumes produits selon un cahier des charges limitant l'utilisation d'engrais et de pesticides. Mais, comme on l'a vu, elle n'hésite à refuser en pratique un concombre *rau sach* pour en préférer un moins cher, et déclare *acheter très peu souvent de ces légumes car il faut se déplacer pour en trouver*. D'ailleurs, elle répète souvent le critère de choix auquel elle accorde le plus d'importance : *il faut toujours acheter à des personnes connues*.

Face à la grippe aviaire, elle a adopté des pratiques d'évitement de certains produits considérés comme dangereux. Elle n'achète jamais d'abats de volaille qui sont *les parties les plus toxiques*. Sa consommation de poulet se limite donc aux découpes d'ailes. Les poulets entiers, comme nous l'avons montré, sont réservés aux célébrations du culte des ancêtres. Ces pratiques d'évitement peuvent être interprétées comme des pratiques de réassurance. Une croyance de Thu a manifestement la même fonction. En effet, elle dit continuer d'acheter des œufs, parce que, selon elle, *une poule malade ne pond pas*.

Une caractéristique de la modernité du fait alimentaire à Hanoi semble concentrer toutes les méfiances de Thu. Il s'agit de la consommation hors domicile. Elle raconte ainsi une fois où son association de retraités a organisé un repas dans un restaurant populaire. Par manque de confiance, elle a préféré ne rien manger et *est restée à l'extérieur et a gardé les motos*. Son avis sur la question est très tranché : *il ne faut jamais manger à l'extérieur car l'hygiène n'est pas bien respectée, par exemple on lave la vaisselle avec un seul seau d'eau*. Elle conseille de ne pas y aller.

L'autre reproche fait à la restauration populaire porte sur l'attention portée à la préparation et le respect des normes. Dans les restaurants populaires, *le chou n'est pas assez cuit, et on ne retire pas la tête des crevettes*. Elle déplore d'ailleurs en règle générale le

*manque de minutie et de subtilité dans la cuisine actuelle, y compris chez les particuliers : les femmes maintenant n'ont plus le temps, parce qu'elles travaillent, et ce n'est pas un mal en soi, mais elles perdent des connaissances, ne savent plus choisir, ne savent plus préparer la juste quantité.*

Face à cette perte de repère, Thu pense qu'il est utile que les anciens transmettent leurs connaissances aux plus jeunes.

#### *Savoir alimentaire et transmission*

C'est d'ailleurs ce qu'elle a fait avec ses filles, à qui elle a enseigné *comment choisir les aliments et comment assurer la sûreté et l'hygiène alimentaire*. Elle leur fait aujourd'hui confiance, comme à ses belles-filles, *qui ont de l'instruction et à qui elle n'a plus rien à apprendre et qui de toutes façons habitent loin.*

Le conseil le plus important qu'elle donnerait aux jeunes est d'*acheter à des personnes connues*, même si l'aspect des produits est avenant, car l'utilisation de conservateurs peut être à l'origine de cette belle apparence. La confiance prime donc sur la perception et l'apparence.

Thu se représente le rôle de mère et de grand-mère comme *un pivot de la famille*, qui prend en charge la responsabilité de bien faire manger tous les membres, en s'occupant des choix d'approvisionnement, de la préparation et de la cuisine. La transmission joue aussi un rôle important, et elle cite quelques conseils répétés à ses filles, comme de *toujours choisir les volailles vivantes*, et de *ne pas attendre passivement que les autorités garantissent leur choix par des signes de qualité : le plus important pour une mère de famille, c'est de savoir distinguer ce qui est bon de ce qui est mauvais.*

Dans une certaine mesure, Thu se voit donc en gardienne d'un savoir traditionnel de plus en plus utile dans la période actuelle. Si son point de vue est assez négatif quant à l'offre alimentaire d'aujourd'hui, elle garde une confiance prudente en les capacités des jeunes mères de famille à faire le bon choix. Pour elle, faute de garanties suffisantes des autorités, il est vital de savoir choisir.



*« La place des normes diététiques »  
Alimentation et religion bouddhiste  
Communauté religieuse bouddhiste (photos p.95)*

Ce qui est visible, c'est que les pagodes sont nombreuses à Hanoi, et elles sont fréquentées. Le bouddhisme est intéressant du point de vue alimentaire, puisqu'il prône le végétarisme, et de nombreuses règles diététiques. Vu son importance dans la société vietnamienne, où il a été introduit au 2<sup>ème</sup> siècle, il semblait nécessaire de s'y intéresser dans cette étude. Nous avons donc choisi d'étudier l'alimentation dans une communauté bouddhiste urbaine. Nous avons cherché à savoir quelles relations alimentaires ce groupe tenait avec son environnement urbain, quelles étaient les normes alimentaires suivies, et comment la diététique bouddhiste se mêlait d'éthique, pour répondre à l'anxiété alimentaire croissante, comme nous le montrerons plus loin, dans ce contexte d'abondance et de développement de l'agriculture intensive et de l'agro-industrie.

*Organisation de la communauté*

La communauté bouddhiste que nous avons enquêtée vit dans un lieu sur une rive du Fleuve Rouge. Pour y accéder, il faut quitter le centre-ville de Hanoi et traverser un pont. Le monastère comprend plusieurs bâtiments, dont une pagode, une salle de réception, un stupa, deux statues de Bouddha de plusieurs mètres de haut et de nombreux autels. Vingt à trente bonzesses vivent ici en permanence, et gèrent aussi un orphelinat avec une quarantaine d'enfants. En tout, près de deux cent personnes travaillent pour la communauté.

Une hiérarchie stricte établit les rôles et les responsabilités de chacun, et organise les relations entre les bonzesses. Une responsable est à la tête de cette hiérarchie. Nous l'avons rencontrée à plusieurs reprises, ainsi que Huyên, la cuisinière en chef.

*La communauté dans son environnement : un mélange d'ouverture et de tradition*

Si la communauté bouddhiste cultive les traditions, elle est loin de se complaire dans l'archaïsme. Nombre de bonzesses possèdent par exemple un téléphone portable, et se déplacent en scooter 125 cm<sup>3</sup> dans leurs robes brunes. La responsable a déjà voyagé en France à l'invitation d'une communauté bouddhiste vietnamienne exilée, et elle apprécie beaucoup le pain français, qui est en plus, selon elle, *bon pour la santé*. Elle a d'ailleurs été ravie de voir qu'on pouvait s'en procurer à Hanoi quand je lui en ai rapporté. Jusqu'ici, elle gardait le souvenir de celui qu'elle avait goûté en France, et ne se risquait pas à acheter les petits pains de blé vendus partout en ville, parce que, pour elle, *les pains vietnamiens sont fabriqués à partir de farine trop vieille, qui contient des insectes*, ce qu'elle dit avoir vu de ses propres yeux.

Les religieuses achètent aussi des produits végétariens imitant la viande, importés de Taïwan, comme des estomacs de canard, du foie de porc ou des crevettes fabriquées à base de haricots de soja. Ce genre de produits, dont le prix équivaut à celui de la viande, est réservé aux réceptions d'invités et aux repas de cérémonie, comme pour une célébration funéraire par exemple. La responsable déclare préférer les produits taïwanais à leurs équivalents vietnamiens fabriqués dans la région d'Hô Chi Minh-Ville pour des raisons de confiance. En effet, elle considère qu'ils sont moins bons mais aussi parfois contrefaits, c'est-à-dire qu'ils contiennent parfois des produits animaux.

A l'occasion des cérémonies funéraires, la famille du mort fait des offrandes pour le fonctionnement de la communauté, et doit offrir le repas aux bonzesses qui préparent en retour un repas végétarien pour la famille. Les offrandes de la famille peuvent être très

diverses. A l'occasion d'une visite, j'ai pu observer que des caisses de bières avaient été offertes, et des cannettes de coca avaient été exposées sur l'autel de la pagode. Une autre fois, alors que nous avions fait un don d'argent et une offrande de nourriture, que nous sommes allé déposer sur l'autel avec l'interprète, on nous a offert en retour le *cadeau du Bouddha* : des fruits parfumés, des gâteaux de soja vert et des gâteaux à base de farine de riz et de sucre. Toute personne de passage présente à l'heure d'un repas se voit proposé de rester manger. Il s'agit de restaurer les *mendiants* de passage, une ancienne pratique bouddhiste. On voit que l'alimentation est au cœur des relations entre la communauté et les visiteurs extérieurs, à travers ces exemples d'alternance de don et de contre don de produits alimentaires et la pratique de l'hospitalité.

Au-delà de ces échanges alimentaires très signifiants mais somme toute marginaux en terme de quantité, la communauté doit faire face à la nécessité de s'approvisionner quotidiennement. En effet, nourrir les soixante à soixante-dix résidents permanents de la communauté (y compris les orphelins) demande une organisation efficace, d'autant que l'absence d'utilisation de la chaîne du froid et le goût pour la fraîcheur des produits empêche de stocker les aliments.

Plusieurs bonzesses sont donc chargées, chaque matin de bonne heure (vers 7 heures) de faire des courses au marché le plus proche, pour acheter les légumes et le tofu consommé chaque jour. Les courses sont même parfois faites deux fois par jour, pour ne consommer que des produits frais. Lorsqu'il manque quelque chose, il n'est pas difficile d'aller se le procurer à quelques centaines de mètres auprès d'une vendeuse de rue.

Quand elle le peut, la communauté privilégie l'achat de nourriture auprès d'un monastère rural avec lequel elle est jumelée. C'est ainsi qu'elle trouve une bonne partie du riz consommé, des légumes et des fruits. Elle paie la communauté rurale qui a besoin de liquidité pour faire fonctionner, entretenir et construire ses bâtiments. Un lien étroit avec la production est donc conservé.

D'ailleurs, les bonzesses essaient de produire autant qu'elles le peuvent les produits qu'elles mangent. Ainsi, une bonne partie du terrain géré par la communauté est dédié à la culture des plantes aromatiques et médicinales présentes à tous les repas, les légumes feuilles comme la corète potagère, la baselle ou le liseron d'eau et quelques fruits, comme des pamplemousses, des longanes, des caramboles ou des fruits jacquiers. Les longanes font l'objet d'un commerce à la saison. Comme ils arrivent à maturité sur un temps très court, la communauté ne peut pas tout consommer. Plutôt que de perdre, les bonzesses apportent donc le surplus au marché, sans proposer de prix : les commerçants qui achètent en donnent le prix qu'ils veulent. C'est une façon de *recevoir les cadeaux de la nature sans chercher à se les procurer*. Cette pratique peut s'expliquer par le fait que les bonzesses croient en la loi de rétribution karmique. En évitant les actions de demander un prix et de négocier, elles évitent de produire des causes qui produiront à leurs tours des effets, ce qui permet de ne pas s'impliquer plus que nécessaire dans le cycle du *samsara*. De même, lors de l'achat, j'ai pu observer que les bonzesses ne discutent pas du prix, seulement de la qualité. A ma question lui demandant pourquoi, une jeune bonzesse a répondu qu'elle avait *confiance en la vendeuse*, et que les *gens étaient bienveillants avec les religieux*, leur assurant *un prix honnête*.

La communauté privilégie donc au maximum l'autoproduction et l'échange avec d'autres religieux. Certaines règles, qui la distinguent fortement des moines mendiants, obligent par exemple les bonzesses à chercher une pagode pour se restaurer lorsqu'elles se trouvent à l'extérieur. D'autres leur interdisent d'utiliser les mêmes bols et les mêmes baguettes que les laïcs, y compris les membres de leur famille. Manifestement, l'alimentation sert à marquer la différence et à sanctuariser en quelque sorte la condition de religieuse. Il y a aussi une certaine recherche d'autarcie, mais on voit aussi que la communauté est clairement

impliquée dans le monde extérieur, et qu'elle n'hésite pas à se procurer des produits importés imitant la viande, ou des préparations industrielles déshydratées pour macération de poulet. Ceci pour mieux plaire aux fidèles omnivores, et leur montrer que l'alimentation végétarienne est agréable à manger.

### *Des normes diététiques et une éthique : le végétarisme*

La promotion de l'alimentation végétarienne est d'ailleurs au cœur du discours des bonzesses. Elles ne cessent d'en vanter les mérites, comme nous le verrons plus loin, et de vouloir montrer que sa qualité gustative est équivalente à celle de l'alimentation omnivore. Si elles déploient autant d'effort pour valoriser leurs pratiques, c'est qu'elles ont de bonnes raisons.

En fait, selon leurs croyances, le rôle de l'homme est d'aider les êtres animés à se libérer du *samsara*, non de les tuer. Pour cela, il doit pratiquer l'amour de tous les êtres animés. Plusieurs justifications accompagnent et légitiment cette croyance. Ainsi, pour Huyên, la cuisinière en chef, on ne doit pas manger de chien, car il est plus utile à garder la maison. De même, le zébu et le buffle sont utiles à l'homme pour labourer son champ et transporter sa récolte, et c'est la raison pour laquelle il ne faut pas les tuer.

D'autres pratiques soutiennent ces croyances, comme celle qui consiste à éviter de sortir tant qu'on le peut pendant la saison chaude et humide, pour ne pas blesser ni tuer non intentionnellement les êtres qui naissent en nombre.

Plusieurs niveaux de conséquences sont distingués par la responsable de la communauté. Ainsi, manger du porc est moins grave et n'entraîne pas les mêmes conséquences que manger des crevettes, puisque plusieurs personnes peuvent se nourrir de la vie d'un porc, alors que plusieurs crevettes sont nécessaires pour nourrir un homme.

Des exceptions existent pourtant, et d'ailleurs, ne pas manger d'animaux est *un conseil, une recommandation de Bouddha*, non un péché au sens chrétien. *Ce n'est pas un dogme absolu*, et il peut être transgressé dans la maladie, *quand les gens manquent d'énergie*. Ainsi, la responsable déclare que *quand on a le cancer par exemple, la tuberculose, ou toute autre sorte de maladie grave, la viande permet d'avoir assez d'énergie pour lutter contre la maladie*. Il faut noter que le même rôle est attribué à l'alcool, *qu'il est préférable d'éviter*, mais qui peut *redonner de la force pour surmonter une maladie*. Il peut aussi arriver qu'un moine ou une bonzesse mange de la viande, et aucune sanction, ni aucune pratique de purification n'est alors prévue. La personne se trouve face à sa conscience, et aux conséquences de ses actes selon la loi de rétribution karmique, ce qui est suffisant.

Il existe d'autres aliments déconseillés, comme l'ail et l'échalote, *qui stimulent le désir sexuel*. En revanche, d'autres produits à l'arôme et au goût puissants ne sont pas concernés, comme le gingembre, *utilisé à la place de l'ail et qui a un meilleur goût*, le piment, la galanga ou l'oignon occidental.

Les bonzesses attribuent de nombreuses vertus aux végétaux, et cultivent des plantes aromatiques aux propriétés médicinales, qui selon elles leur permettent de prévenir et de guérir les maladies, comme la coriandre chardon, la feuille de *houltuynia cordata* à l'odeur de poisson, le basilic, la citronnelle, l'aneth, etc... La feuille de *houltuynia cordata* (*Rau diếp cá*) est réputée très froide, ce qui en fait un excellent remède contre toutes les maux liés à un excès de chaleur dans le corps, comme les boutons ou la fièvre. On la consomme plus en été pour lutter contre l'échauffement du corps. Toute la pensée diététique traditionnelle des bonzesses s'organise à partir de ces notions d'équilibres entre les qualités des aliments, l'état intérieur du corps et la température du milieu extérieur. Les concepts qui reviennent sans cesse sont ceux que l'on traduit par « chaud » et « froid », mais qui renvoient, comme le *yin* et

le *yang* chinois desquels ils découlent, à un ensemble complexe de relations symboliques (féminin/masculin, lune/soleil, obscurité/lumière, nuit/jour, matière/énergie...).

Pour les bonzesses, c'est même en fait tous les aliments qui sont chargés symboliquement, et possèdent des vertus diverses. Les caractéristiques qu'on leur attribue n'utilisent d'ailleurs pas seulement les critères traditionnels. Ainsi, si le tofu est plutôt froid, il est aussi *riche en protéines*, ce qui lui permet de *bien remplacer la viande*. Il est donc bon d'en manger lorsqu'on a du diabète, puisque *la viande est riche en glucides et en sucres qui sont responsables du diabète*.

Les bonzesses présentent d'ailleurs souvent leur modèle alimentaire comme une réponse efficace face aux nouveaux risques alimentaires et à la montée des maladies de l'abondance, comme le diabète et l'obésité.

### *Un rôle de modèle alimentaire repère*

En effet, Huyên pense que *les repas de la pagode sont considérés comme la norme, car ils mangent modérément, ils mâchent longtemps, et évitent ainsi le diabète, le surpoids, la diarrhée et autres maladies alimentaires*. Les bonzesses semblent trouver dans l'augmentation de l'anxiété alimentaire face au risque et dans les inquiétudes liées à la montée de la prévalence des maladies alimentaires des très bons arguments pour valoriser leur modèle alimentaire.

Ainsi, plusieurs projets sont en voie d'aboutir pour diffuser ce modèle. La cuisinière, qui avoue chercher à *imiter les plats à base de viande servis dans les restaurants pour plaire au goût des gens* veut monter un restaurant végétarien dans l'enceinte de la propriété de la communauté, en employant des chômeurs. Les orphelins élevés par les bonzesses reçoivent également des cours de cuisine végétarienne, qui devraient bientôt être ouverts aux mères de familles qui souhaitent apprendre à faire une *cuisine saine et à bien choisir les légumes*.

Faire le bon choix nécessite en effet un apprentissage, car les apparences peuvent être trompeuses, et *les feuilles vertes et jeunes* d'un légume sont les *signes de l'utilisation d'engrais et de pesticides*. La responsable conseille donc de choisir des *vieilles feuilles* ou des légumes « propres » (*rau sach*), nom donné aux légumes dont la production suit le cahier des charges mis en place par le comité populaire de Hanoi pour en assurer la qualité sanitaire. Elle déplore aussi que les gens mangent de plus en plus à l'extérieur, ce qui lui apparaît risqué, et *préfererait que les femmes prennent plus de temps pour faire les repas*.

Les bonzesses profitent aussi des cérémonies et des réceptions de personnes laïques et omnivores (elles peuvent accueillir jusqu'à trois cent soixante personnes) pour leur montrer que *la santé est compatible avec le goût*, et ce, même *s'il est difficile de demander aux gens riches de ne pas manger de viande car souvent, ils s'en abstiennent une ou deux fois puis ils continuent à en manger*. Huyên dit faire parfois du boudin de chien entièrement végétarien pour les grandes occasions. Pour me convaincre des avantages du régime végétarien, elle m'a invité deux fois à manger, et me soutient que *le régime végétarien est très bon pour la santé parce que les végétaux sont très riches en protéines et en vitamines*.

Quoiqu'il en soit, les repas étaient délicieux et magnifiquement présentés, comme on peut le voir sur les photos.

Dans la situation de nouvelle vigueur des pratiques religieuses traditionnelles et de montée de l'anxiété alimentaire, due au relais médiatique des risques liés au développement de l'agriculture intensive et au choix compliqué par l'abondance, le modèle alimentaire bouddhiste pourrait donc jouer à l'avenir un rôle de réassurance de plus en plus important.

*« Les passagers de la ville »*  
*Groupe de ruraux en milieu urbain*  
Les ouvriers d'un chantier



Le groupe d'ouvrier au moment du repas



Hoa, le cuisinier, en train de nettoyer une face de porc.



Le coin cuisine.





La cuisson du riz.



Les liserons d'eau cuits.



La vaisselle.

*« Attraites et difficultés de la ville »*  
*Adaptation des nouveaux urbains*  
Vendeuse de rue



Huong avec sa palanche.



La vaisselle pour six vendeuses de rue.



Huong lave les liserons d'eau pour le repas.





Le réchaud à fioul, les liserons et la gorge de porc.

« Jeune et urbain »  
*Entre nouvelles pratiques et normes héritées*  
 Etudiante rentrant dans la vie active



Hoai, à droite, et une de ses amies.



Sucreries appréciées de Hoai.



*« L'ouverture culturelle »  
Métissages alimentaires  
Femme aisée au foyer ayant de nombreux contacts avec l'étranger*



Promotion sur des pamplemousses dans un supermarché de Hanoi.



Tuyêt dans une supérette près de chez elle.



*Nuoc mam* Knorr et huile Neptune dans la cuisine de Tuyêt.



Tuyêt en train de préparer le repas.



Soirée fondue (*lau*) chez tuyêt.



Tuyêt, son mari et une amie.



*« Les paradoxes de l'abondance »*  
*Anxiété alimentaire*  
Mère de famille de classe moyenne



Ly au marché devant un étalage de viande.



sec.

Ly vérifie si le croupion du poulet est bien



Ly avec le poulet qu'elle a choisi.



bœuf.

Ly discutant de la fraîcheur de la viande de



Au stand des légumes.



Ly dans sa cuisine au retour du marché.





Bières, crème fraîche et boisson au ginseng dans le réfrigérateur de Ly.



Ly sort de la glace du congélateur.

«Le développement de la consommation hors domicile »  
Nouvelles sociabilités alimentaires hors-domicile  
Homme marié amateur de *bia hoi*



Binh heureux de partager un repas.



Une table de *bia hoi*, en fon d'après-midi.



Bière et cacahouètes cuites à la vapeur.

*« La transition nutritionnelle »*  
*Obésité*  
Petit fille en surpoids



La petite Minh.



Grignotage devant la télévision.



Minh et sa mère.





La famille de Minh au complet.



*« La mémoire des pénuries »*  
*Alimentation et tradition*  
Femme âgée



Thu négociant le prix du pâté de porc.



Thu achetant des herbes aromatiques.



Le petit autel de fortune de la cuisine.



L'autel principal où sont exposés les aliments.



Repas festif à la mémoire du fils décédé de Thu : *bun* (vermicelles), soupe de canard au bambou, bœuf aux oignons, canard, concombres.



Le *banh trung*, gâteau traditionnel au riz gluant, pour les fêtes.





Thu sortant des concombres de sa réserve.



On stocke en petite quantité chez Thu (haricots kilomètre, concombre, pot d'aubergines fermentées).



Thu dans sa cuisine, cuisant des liserons d'eau.



Réchaud à pétrole à gauche, posé sur un foyer à charbon, et réserve de charbon à droite.



Thu devant un repas du quotidien : aubergines fermentées, liserons, porc sauté et sauce au *nuoc mam* et au piment.



*« La place des normes diététiques »*  
*Alimentation et religion bouddhiste*  
Communauté religieuse bouddhiste



Une bonzesse au marché de rue.



Achat de tofu.



Un scooter bien pratique.



Des bonzesses préparant le repas.



La cuisinière en chef faisant frire du tofu sur le réchaud à gaz.



Une préparation déshydratée Maggi de marinade pour poulet.







Sachets d'estomac de canard végétarien.



Repas végétarien : raviolis frits, potage au légume *rau ngot*, nems frits, courges amères farcies sautées à la tomate, croquettes végétariennes, pousse de citrouille sautées, tofu pané frit et sauce soja acidulé pimentée.



Autel de la pagode avec Coca-Cola et bananes en offrande.





la communauté.

Tombe et offrandes de longanes du jardin de



Le cadeau du Bouddha, en retour d'un don à la communauté : gâteaux au soja vert au fond, bonbon au jeune riz dans le sachet, gâteaux de farine de riz à gauche et fruits parfumés à droite.

## Chapitre 5

### L'espace social alimentaire et la diversité des mangeurs de Hanoi. Synthèse et résultats de l'étude.

Après avoir présenter les différents portraits de mangeurs les uns à la suite des autres, il nous a semblé judicieux de présenter d'une manière synthétique les descripteurs de leur diversité que nous avons identifié. Nous présenterons cette synthèse sous forme de tableau suivant les dimensions de l'espace social alimentaire.

Nous avons considéré comme descripteurs de la diversité toute pratique ou représentation qui distingue les mangeurs que nous avons étudié. Pour certains descripteurs, nous n'avons pas de donnée pour tous les mangeurs, mais nous avons tout de même tenu à les faire apparaître quand nous avons pensé qu'ils pouvaient être des marqueurs potentiellement puissant, et que cette hypothèse demandait à être vérifier par une quantification. Lorsque nous n'avons pas de données, nous avons fait apparaître un ? dans la case correspondante, sinon, il apparaît un OUI ou un NON.

Quand ce n'est pas la personne enquêtée qui répond ou non au descripteur, nous avons répondu en fonction de ce qui se passe dans le foyer. Par exemple, nous avons écrit que dans la case de la petite fille en surpoids qu'elle utilise du charbon. Ce n'est bien sûr pas elle qui l'utilise, mais sa mère. Nous avons pourtant tout de même mis une réponse sur la base du comportement de sa mère.

#### 5.1 Les mangeurs dans l'espace social alimentaire

##### 5.1.1 L'espace du mangeable

Nous ne nous intéresserons pas à la première dimension de l'espace social alimentaire, l'*espace du mangeable*, car notre étude s'est déroulée au sein de la seule culture vietnamienne, et tous les mangeurs s'accordent sur ce qu'il est possible de manger, même s'il se distinguent sur ce qu'ils mangent effectivement. S'il existe des différences entre les mangeurs étudiés dans ce qui est mangé et ce qui n'est l'est pas, cela relève plutôt de la dernière dimension de l'espace social alimentaire, à savoir, l'*espace de différenciation sociale*.

##### 5.1.2 Le système alimentaire

Les descripteurs que nous avons identifiés dans le système alimentaire renvoient à l'équipement technologique, avec la présence ou l'absence de réfrigérateur-congélateur qui permet à la chaîne du froid d'arriver dans le foyer, et au lieu d'approvisionnement principal, c'est-à-dire celui où la plus majeure partie de l'approvisionnement alimentaire se fait. La fréquence d'achat pour les repas au domicile renseigne sur les exigences de fraîcheur du mangeur, ce qui est un souci largement répandu à Hanoi. Nous avons aussi fait apparaître la consommation hors domicile, qui distingue elle aussi.

## Descripteurs du système alimentaire

	Lieu d'approvisionnement principal			Equipe- ment d'un réfrigé- rateur- congélateur	Fréquence d'achat quotidienne alimentaire pour les repas au domicile	Consommation hors domicile
	Marché de rue (non officiel)	Marché officiel (en moyenne plus cher que le non officiel)	Supermarché, supérette			
Ouvriers de chantier, groupe de ruraux en ville	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON
Vendeuse de rue, adaptation ruraux en ville	OUI	NON	NON	NON	OUI	OUI
Jeune femme, entrée dans vie active	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Femme aisée au foyer, métissages alimentaires	NON	NON	OUI	OUI	NON	OUI
Mère de famille riche, anxiété	NON	OUI	NON	OUI	OUI	OUI
Homme, consommation hors domicile	?	?	?	?	?	OUI
Petite fille, obésité	NON	OUI	NON	NON	OUI	OUI
Femme âgée, tradition	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON
Communauté bouddhiste, normes diététiques	NON	OUI	NON	OUI	OUI	NON

### 5.1.3 L'espace du culinaire

L'espace du culinaire est riche de descripteurs pertinents. Ils concernent les gras de cuisson, point important, puisque la consommation d'huile a explosé au Viêt Nam, surtout en ville, alors que la consommation de gras de porc est en baisse et que les campagnes de prévention nutritionnelles pointent sur la nocivité des graisses animales. Ils concernent également le type de combustibles, très distinctifs puisque les réchaud à charbon nid d'abeille sont toujours très répandus et que l'équipement au gaz se développe. Le type de cuisson du riz a aussi son importance, comme la position corporelle empruntée pour l'acte culinaire, traditionnellement accroupie ou assise sur un tout petit tabouret, devant un foyer posé au niveau du sol ou à peine plus haut. Avec l'équipement croissant en cuisinières modernes, cette position devrait disparaître progressivement, même si elle est toujours très répandue, peut-être même la plus répandue.

**Descripteurs de l'espace du culinaire**

Gras de cuisson			Type de combustible de cuisson				Type de cuisson du riz		Position devant le foyer	
	Utilisation du gras de porc	Utilisation de l'huile	Charbon	Pétrole	Bois	Gaz	Autocuiseur électrique	Marmite ou casserole sur foyer	Accroupi ou assis sur un tabouret	Debout
Ouvriers de chantier, groupe de ruraux	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON	NON	OUI	OUI	NON
Vendeuse de rue, adaptation ruraux	OUI	NON	NON	OUI	NON	NON	OUI	NON	OUI	NON
Jeune femme, entrée dans vie active	NON	OUI	NON	NON	NON	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Femme aisée au foyer, métissages alimentaires	NON	OUI	NON	NON	NON	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Mère de famille riche, anxiété	NON	OUI	NON	NON	NON	OUI	OUI	NON	NON	OUI
Homme, consommation hors domicile	?	?	?	?	?	?	?	?	?	?
Petite fille, obésité	NON	OUI	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON	OUI	NON
Femme âgée, tradition	NON	OUI	OUI	OUI	NON	NON	OUI	NON	OUI	NON
Communauté bouddhiste, normes diététiques	NON	OUI	NON	NON	NON	OUI	OUI	NON	OUI	NON

### 5.1.4 L'espace des habitudes de consommation

Quelques descripteurs pertinents existent dans l'espace des habitudes alimentaires, comme la position corporelle dans les prises de l'alimentation quotidienne. Un mangeur m'a expliqué que les gens s'asseyaient de moins en moins par terre à cause des habits occidentaux qui sont peu pratiques dans cette position. La normativité de l'implantation horaire des repas est aussi importante, car elle peut indiquer la force de la norme du groupe sur l'individu. Enfin, les déclarations sur les comportements par rapport aux repas peuvent apporter des informations sur la valeur pour le mangeur de la norme des trois repas par jour et des prises hors repas, très communes au Viêt Nam. En effet, manger une patate douce après le repas du soir, un fruit à n'importe quelle heure ou une tranche de pain de mie sur le pouce est monnaie courante, et le fait de ne pas manger hors des repas, ou en tous cas de le déclarer devient alors significatif.

#### Descripteurs des habitudes de consommation

	Position corporelle pendant les repas quotidiens		Horaires stricts des repas	Déclaration explicite : « je mange en dehors des repas »	Déclaration explicite : « je ne fais que trois repas par jour »	Déclarations explicite : « je saute des repas »
	Assis au sol	Attablé, assis sur une chaise				
Ouvriers de chantier, groupe de ruraux	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Vendeuse de rue, adaptation ruraux	OUI	NON	NON	?	?	OUI
Jeune femme, entrée dans vie active	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Femme aisée au foyer, métissages alimentaires	NON	OUI	?	?	?	?
Mère de famille riche, anxiété	NON	OUI	?	?	?	?
Homme, consommation hors domicile	?	?	NON	OUI	NON	OUI
Petite fille, obésité	OUI	NON	NON	OUI	NON	NON
Femme âgée, tradition	NON	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Communauté bouddhiste, normes diététiques	NON	OUI	OUI	NON	OUI	NON

#### *5.1.5 La temporalité alimentaire*

Nous n'avons pas assez de données pour avoir identifié des descripteurs dans cette dimension de l'espace social alimentaire. Tout ce que l'on peut avancer est fondé sur des discussions et de l'observation diffuse, qui nous a montré que, en règle générale, tout est décalé d'une heure ou un peu plus par rapport aux habitudes françaises. Au Viêt nam, on se lève vers six heures, on prend le premier repas aux alentours de sept heures, le second à partir de onze heures, parfois vers midi, et le soir on mange vers dix-huit heures. Les prises hors repas se situent dans la matinée, vers neuf ou dix heures, après la sieste, quand elle a lieu, vers deux heures, puis vers dix-sept heures et enfin avant de se coucher vers vingt-trois heures. Bien sûr, ces approximations n'ont pas le statut de données, et nous ne les donnons que pour indications, sans que l'on puisse les généraliser.

### 5.1.6 L'espace de différenciation sociale

Il existe de nombreuses différences sociales marquées par l'alimentation au Viêt Nam, à commencer par les sexes. Nous avons identifié des descripteurs par les habitudes de consommation de certains produits marqueurs.

Descripteur de l'espace de différenciation sociale							
Consommation habituelle							
	de yaourt	de lait	de viande	de chien	de boeuf	d'alcool de riz	de bière
Ouvriers de chantier, groupe de ruraux	NON	NON	OUI	OUI	NON	OUI	OUI
Vendeuse de rue, adaptation ruraux	NON	NON	OUI	NON	NON	NON	NON
Jeune femme, entrée dans vie active	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	OUI
Femme aisée au foyer, métissages alimentaires	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	NON	OUI
Mère de famille riche, anxiété	OUI	OUI	OUI	NON	OUI	NON	NON
Homme, consommation hors domicile	?	?	OUI	OUI	NON	OUI	OUI
Petite fille, obésité	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Femme âgée, tradition	NON	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON
Communauté bouddhiste, normes diététiques	NON	NON	NON	NON	NON	NON	NON

## 5.2 Les avantages de l'approche par les mangeurs

Les descripteurs identifiés sont un des résultats de notre étude, mais ce ne sont pas les seuls, et les plus instructifs sont sans doute ceux qui nous permettent de pointer du doigt les limites des approches classiques par le consommateur.

La première chose que notre approche par les mangeurs nous a apportée est une compréhension au niveau du discours des mécanismes qui déterminent les choix et les pratiques alimentaires. Par exemple, avec le cas de Ly, qui se soucie beaucoup de qualité des produits, nous avons pu rendre compte des discours et des raisonnements de réassurance auxquels elle avait recours pour se justifier dans ses pratiques. Pour vraiment comprendre l'impact d'un discours sur un comportement, la compréhension de ce type de mécanismes est absolument nécessaire.

Un autre avantage est celui de pouvoir rentrer dans la complexité des pratiques, comme avec la viande de porc. On a pu voir que la viande de porc est certainement un marqueur par rapport à d'autres viandes, mais on a pu montrer que les différents morceaux du porc distinguaient fort bien des mangeurs dans des situations sociales très différentes. Ainsi, quand Ly, qui dispose de gros moyens financiers, achète du porc, c'est du filet, alors que pour les ouvriers du chantier, c'est de la face, et pour la vendeuse de rue, de la gorge, des morceaux nettement moins valorisés, qui coûtent environ quatre fois moins cher.

Notre approche nous a aussi permis de mieux saisir le jeu du quotidien et festif, comme sur le chantier, et le fait que la différence entre les deux peut n'être finalement marqué que par peu de choses, mais très signifiantes, comme le fait de ne servir le riz qu'à la fin. Avec quelques morceaux d'un plat hors du quotidien (par exemple, le boudin au cacahouètes), le repas devient festif, et prétexte au partage plus intime qu'à l'habitude.

Deux idées reçues sont également battues en brèche par la collecte de données auprès des mangeurs. La première, avec le cas de Binh, qui va à l'encontre de l'hypothèse selon laquelle le développement de l'alimentation hors domicile en milieu est synonyme d'individualisme. On voit bien avec Binh la richesse de cet espace social hors domicile. La deuxième celle qui voudrait que le souci de qualité soit un problème de riche. Le cas de Huong démontre le contraire. Elle qui vit dans une situation précaire avec de tous petits revenus tient un discours très conscient sur les risques alimentaires. Son discours ressemble d'ailleurs à celui de Ly par quelques aspects. Mais, bien sûr, la grande différence est que Huong ne perd pas de temps à développer des stratégies de choix de la qualité, puisqu'elle sait qu'elle n'aura pas les moyens de les mettre en œuvre.

Le dernier avantage de l'approche par les mangeurs est de comprendre où commencent, à l'échelle humaine, les dynamiques sociales alimentaires. Nous pensons par exemple au projet de la communauté bouddhiste de monter un restaurant végétarien, et de donner des cours de cuisine aux mères de famille. Nous pensons aussi aux hésitations et aux projets conçus par Hoai à son entrée dans la vie active. Nous pensons enfin à la petite Minh que son entourage encourage et oppresse un petit peu aussi, à cause de son surpoids. Tous ces petits cas apparemment isolés sont ceux qui, une fois la dynamique sociale enclenchée, se multiplient et se répandent non seulement dans l'espace social alimentaire, mais dans l'espace social tout entier.



## Chapitre 6

### Limites et perspectives

Dans ce chapitre, nous essaierons d'évaluer les limites de notre travail, et de montrer sur quoi notre étude peut déboucher.

#### 6.1 Les obstacles liés à la différence linguistique et culturelle

La première série de limites, qui s'impose à l'évidence, est liée aux différences linguistiques et culturelles existantes entre la France et le Viêt Nam. La lecture d'ouvrages portant sur la situation sociale, économique et politique ainsi que sur le fait social alimentaire au Viêt Nam nous a été d'une grande utilité pour accélérer la compréhension du terrain à Hanoi. Mais, vu l'objectif de notre étude, à savoir une meilleure compréhension de la diversité des mangeurs à Hanoi, ces lectures n'ont pu nous donner que des clés, des indices pour rentrer plus rapidement dans la compréhension de certains discours, par exemple fondés sur des présupposés liés à l'histoire du pays. La connaissance de ces présupposés par l'enquêteur va de soi pour l'enquêté, et le fait que cette connaissance existe permet de ne pas avoir à demander plus de précision lors d'un entretien, et de ne pas passer à côté de la bonne interprétation. Dans ce sens, ces lectures nous ont beaucoup servi.

Mais chercher à comprendre comment s'organise un espace social alimentaire, notamment un paysage de l'offre alimentaire, aussi complexe et mouvant que celui de Hanoi ne peut se faire qu'avec une sorte d'immersion, que nous nous sommes appliqué à réaliser, en visitant et en pratiquant par exemple différents types de restauration et de lieux d'approvisionnement. Les discussions avec des français vivant sur place et avec des vietnamiens nous ont aussi permis de mieux situer dans l'histoire récente l'apparition de certaines pratiques ou de certains produits alimentaires.

Mais ces discussions avec des vietnamiens n'ont pu se faire que lorsque qu'ils étaient francophones ou anglophones. Ces personnes sont peu nombreuses, et nous avons donc recueilli des informations d'ordre général sur l'espace social alimentaire de Hanoi et ses évolutions récentes principalement auprès des interprètes du CIRAD et des collaborateurs vietnamiens.

Avec ces connaissances, qui se sont enrichies au fur et à mesure de notre travail, nous avons donc commencé la phase de collecte des données sur le terrain, avec l'aide d'une interprète. Ici, la barrière de la langue est à prendre en compte. En effet, lorsqu'on est ignorant d'une langue, on ne peut vérifier la validité d'une traduction, que ce soit celle de notre question à l'intention de l'enquêté ou celle de sa réponse. Il est alors nécessaire de discuter avec l'interprète de sa façon de traduire certains termes. Par exemple, sur une question aussi simple que « Qu'est-ce que, pour vous, un bon repas », qui a pour but, en français, de ne pas conditionner la réponse en employant le qualificatif « bon » dont l'espace d'interprétation et de signification est très vaste, la traduction pose problème. Il a donc fallu vérifier avec l'interprète le mot qu'elle pensait utiliser pour traduire, et savoir si sa signification en vietnamien n'excluait pas certaines réponses d'emblée.

Ces mises au point sont très importantes, mais elles pourraient occuper tout le temps qu'il faudrait passer sur le terrain à mener des entretiens. Nous nous sommes donc attelé à bien expliquer, avant chaque entretien, ce que nous cherchions, afin que l'interprète sache repérer d'elle-même les traductions qui demandent explication. La confiance a donc été essentielle dans la phase d'enquête. La prudence, également, a été de mise dans l'analyse et l'interprétation des résultats, et nous avons essayé d'éclairer, avec l'aide de l'interprète, ce qui pouvait être conclu de tel ou tel propos.

Outre la contrainte linguistique, nous nous sommes aussi heurté à des obstacles d'ordre socioculturel pour rentrer en contact avec les enquêtés. En effet, le moyen d'accès aux mangeurs qui était prévu devait passer par les circuits officiels de l'IOS (Institut de Sociologie), mais nous nous sommes vite rendu compte que le fait d'ajouter un intermédiaire entre nous et les personnes que nous voulions rencontrer ralentissait le rythme des rencontres. Bien vite, nous avons donc

décidé de faire jouer les réseaux de relations des interprètes pour compléter le chemin d'accès via l'IOS, ce qui nous a permis de gagner du temps et rencontrer un maximum de mangeurs différents.

Pour finir cette énumération des obstacles rencontrés, nous devons aussi évoquer le fait que certains mangeurs parmi les plus pauvres ont eu parfois des réticences à nous laisser entrer dans leur quotidien. Ils expliquaient en effet ne pas avoir envie de montrer leur pauvreté, et ce, sans doute d'autant plus que je suis un occidental, censé, à leurs yeux, vivre dans des conditions de vie très confortables. Mon interprète, qui vient d'un milieu modeste, a alors montré une compétence à faire franchir cette barrière de la pudeur, grâce à des discours rassurants.

Pour être tout à fait honnête avec le lecteur, nous devons maintenant évaluer plusieurs autres difficultés qui ont laissé des zones d'ombres sur les résultats de notre étude.

## **6.2 Les zones d'ombres et les pistes à explorer**

Notre étude s'est déroulée sur cinq mois, avec une phase de préparation bibliographique de quinze jours en France, trois mois de collecte des données sur le terrain à Hanoi, et un mois et demi d'analyse et de rédaction. Le choix des enquêtés devait donc se faire rapidement, car, pour bien les comprendre, nous devions les rencontrer plusieurs fois et observer leurs pratiques. Dresser le portrait d'un mangeur nécessite d'avoir une quantité d'informations qui permette de couvrir les différentes questions qu'il doit illustrer.

Pour la plupart, les données collectées ont été largement suffisantes, comme pour la communauté religieuse, le chantier, l'homme marié amateur de *bia hoi*, la mère de famille qui s'inquiète de qualité, la vendeuse de rue ou la femme âgée. Pour les portraits de la jeune femme qui rentre dans la vie active, celui de la femme qui illustre les métissages alimentaires et celui de la petite fille en surpoids, nous aurions aimé pouvoir réunir plus de données, ce qui nous aurait permis d'explorer encore plus loin certaines dimensions de l'alimentation et de compléter leur portrait.

Mais le temps nous a manqué, souvent à cause de difficultés d'organisation, liées aux disponibilités des personnes. Ces difficultés nous ont d'ailleurs empêché d'atteindre la diversité des portraits que nous avions voulu initialement. Ainsi, nous n'avons pas le portrait d'un mangeur trentenaire, entrepreneur ou travaillant dans le secteur privé à un poste important, amené à manger souvent au restaurant pour affaire. Ce portrait nous aurait permis d'illustrer le dynamisme, les habitudes de restaurations hors domicile parfois luxueuses et le très haut niveau de revenus de certains groupes sociaux émergents. Mais ce type de personne est souvent très occupé, et il a été difficile d'en trouver une qui veuille bien nous accorder de son temps. Nous avons en effet réussi à trouver un mangeur répondant à ce profil, mais nous n'avons pu le rencontrer qu'une fois, et il a ensuite été impossible de le revoir.

De même, nous n'avons pas dans nos portraits d'étudiant issu d'une famille très riche, qui représente un groupe important dans la vie économique de Hanoi, et qui aurait permis d'illustrer la vie de la nuit, des bars et boîtes branchés et des restaurants à concepts qui se développent dans la capitale, et qui sont à mille lieues des considérations des plus pauvres.

Ces deux zones d'ombre dans le panorama des mangeurs de Hanoi nous auraient permis, si elles avaient été éclairées, d'identifier encore plus de descripteurs et de marqueurs de la diversité des comportements et des représentations alimentaires, et de trouver encore plus d'indices de directions probables des évolutions du système social alimentaire. Elles représentent autant de pistes à explorer, comme celle qui serait ouverte par l'étude d'un mangeur adulte diabétique, pour illustrer un autre aspect de la transition nutritionnelle que celui de l'obésité.

Enfin, une autre zone d'ombre, temporelle cette fois ici, est une nécessité de notre étude dont il faut avoir conscience. Il s'agit de la dimension saisonnière de l'alimentation, qui est extrêmement importante dans un pays qui connaît encore très peu les moyens de conservations. De plus, la fraîcheur des aliments est une préoccupation constante des vietnamiens, ce qui les pousse à consommer des produits de saison avant tout. Sur quatre mois et demi à Hanoi dont un peu plus de

trois sur le terrain, j'ai eu le temps de voir des changements dans l'offre alimentaire, mais pas ceux qui distinguent la saison chaude de la saison froide par exemple. C'est un fait, une partie de la diversité de comportements alimentaires est restée invisible à cause de la durée du séjour, et il faut savoir n tenir compte.

### **6.3 Vers une enquête quantitative**

Mais si certains aspects de la diversité des mangeurs de Hanoi nous ont échappé, les descripteurs identifiés permettent déjà d'envisager une quantification de leur pertinence en les confrontant au terrain via des questionnaires. Une enquête quantitative permettrait en effet à la fois d'évaluer le pouvoir marqueur des descripteurs et de mettre au jour le poids relatif des groupes qu'ils permettent de circonscrire.

Ensuite, le croisement de ces variables sociales alimentaires avec d'autres variables, de types socioéconomiques par exemple, permettrait de mettre à l'épreuve la validité empirique de certaines approches par les achats, ou par les niveaux de revenus. On pourrait alors mesurer comment ces approches lissent les variations des comportements alimentaires, et savoir si elle « découpent » la réalité qu'elles étudient d'une manière pertinente par rapport au fait alimentaire.

Notre étude peut être utile aux professionnels qui ont besoin de mieux connaître la diversité des mangeurs pour s'adresser à eux. Toute opération de communication nécessite en effet de bien définir son adresse, sa cible en langage publicitaire. Dans le domaine alimentaire, définir sa cible en fonction de données socioéconomiques comme le niveau de revenu peut amener à viser à côté des personnes que l'on veut toucher en pratique. Les professionnels du marketing sont bien sûr concernés, mais aussi ceux qui oeuvrent pour concevoir les politiques d'éducation nutritionnelle ou de prévention des risques sanitaires. Sur Hanoi, capitale en croissance démographique encore approvisionnée principalement par une agriculture périurbaine dont les produits sont vendus sur des marchés de plein vent, il existe en outre un intérêt grandissant sur l'adéquation entre offre et demande. C'est d'ailleurs l'objet de l'activité de recherche du projet MALICA, et les partenaires vietnamiens comme le VASI (Vietnamese Agricultural Sciences Institut, équivalent vietnamien de l'INRA) sont intéressés par une meilleure connaissance de la diversité des mangeurs de Hanoi en fonction de la géographie, des quartiers de la ville. Une enquête quantitative pourrait tenir compte de cet intérêt, et croiser les descripteurs de la diversité des mangeurs avec leur implantation géographique.

Enfin, cette étude sur les mangeurs de Hanoi est comme une collection d'instantanés sur l'espace social alimentaire à un moment historique donné. En tirer une étude quantitative serait l'occasion de prendre les mesures d'un premier point de comparaison que l'on pourrait confronter dans l'avenir à d'autres études. Il serait alors possible de mieux saisir, par l'alimentation, les dynamiques sociales qui animent la société hanoïenne.

## Conclusion

Nous nous demandions dans l'introduction comment décrire la diversité des mangeurs de Hanoi, et nous placions cette question au centre des interrogations qui ont guidé ce travail. Mais devant la complexité des mangeurs rencontrés sur le terrain, nous n'avons pas exactement répondu à la question posée comme telle. En effet, c'est plutôt une tentative de compréhension qui nous a finalement guidé. Mais nous soutenons que cette étape est le passage obligé vers une véritable description objectivée de la diversité des mangeurs dans l'espace social alimentaire de Hanoi.

En effet, nous avons peut-être décrit des cas, et non leur variété toute entière, mais notre démarche nous a permis d'identifier des descripteurs puissants qui pourront servir à la définition de types et à la construction d'une typologie descriptive, et même représentative, pour peu qu'on l'établisse sur des données quantitatives.

Décrire une diversité quelle qu'elle soit revient donc nécessairement à réaliser ces deux phases successives. D'abord, l'identification de critères pertinents, potentiellement distinctifs. Ensuite, l'objectivation et la définition des catégories esquissées lors de la première phase.

Ainsi, nous avons donc pu montrer des différences portant sur les produits consommés, les positions corporelles, les technologies de cuisson ou la consommation hors domicile entre autres. L'analyse des données recueillies a aussi permis de mieux comprendre sur quelles représentations se fondaient telle ou telle pratique, et comment elles s'enchevêtraient, se pénétraient l'une l'autre. Le chapitre 1 consacré à la présentation des problématiques sociales urbaines et du choix des mangeurs a permis, nous l'espérons, de mettre au clair les grandes lignes de la situation actuelle du Viêt Nam et de Hanoi, que les portraits ont ensuite illustré avec plus ou moins de bonheur.

Mais outre cette diversité, les récurrences de certaines pratiques alimentaires sont aussi frappantes. Il existe en effet des traits communs à tous les mangeurs que nous avons étudiés, comme l'habitude de boire quotidiennement du thé vert, particulièrement à la fin des repas, celle de manger du riz, bien sûr, ou celle d'utiliser des baguettes. Au niveau des représentations, on s'aperçoit que le porc est la viande par définition : *thit* signifie « viande » et doit être accompagné du nom de l'animal pour savoir de quelle viande on parle en règle générale, mais lorsque nos mangeurs parlaient de *thit* sans la préciser, il s'agissait toujours de porc. De même, le lait jouit partout de la réputation d'être bon pour la santé chez tous les mangeurs rencontrés, et l'idée que les méthodes de l'agriculture moderne comportent des dangers (engrais, hormones, pesticides) est partagée par tous. On peut voir là un fond culturel hanoïen qui n'est pas, ou très peu distinctif à l'intérieur de l'ensemble des mangeurs de la ville mais qui peut les distinguer d'autres mangeurs de cultures différentes.

Nous nous demandions aussi quels apports nous pouvions présenter à la compréhension des problématiques sociales urbaines et des problématiques sociales alimentaires de Hanoi aujourd'hui.

Tout d'abord, nous pensons très modestement que notre étude peut servir à rendre plus concrètes les inégalités des conditions de vie alimentaires qui existent dans la capitale vietnamienne. Cette visibilité est sans doute bienvenue pour équilibrer la *volonté* très humaine d'égalité qui, au Viêt Nam comme dans d'autres pays, en premier lieu la France, se transforme parfois trop facilement en *vision* d'égalité, par le lissage de ce que la conscience préfère ne pas admettre. Il est en effet tentant de sombrer dans l'optimisme quand on lit les taux de croissances du PIB vietnamien depuis plus de dix ans, mais notre regard se détourne alors d'une partie de la réalité, qui est autant à la croissance des revenus qu'à celle des inégalités.

Ensuite, nous espérons aussi avoir montré comment certains ruraux, qui n'ont pas toujours d'existence légale en ville, vivent et font vivre la cité, et comment, malgré les difficultés rencontrées, ils préfèrent cette situation à celle de leur région d'origine.

Enfin, peut-être avons-nous un peu réussi à faire apparaître la marche du processus de différenciation à l'intérieur de l'espace social alimentaire de Hanoi, et qui est par ailleurs visible dans l'ensemble du paysage social de la ville. Ce processus devrait continuer sur sa lancée si la croissance économique suit le même rythme à l'avenir. Le danger de ce développement est bien sûr le creusement des inégalités, comme cela se passe dans les pays émergents tels que le Brésil, l'Inde ou la Chine. La grande richesse est tirée vers le haut tandis que les revenus de la pauvreté sont plus proches de la stagnation, à la merci d'une éventuelle crise d'inflation.

Le régime vietnamien se trouve aujourd'hui face à des défis importants, qu'il relèvera peut-être en suivant l'idéal de justice sociale qui l'a longtemps animé, pour montrer aux autres pays en voie de développement qu'il est possible de concilier la croissance économique et les vœux d'Hô Chi Minh : une bonne alimentation et une bonne éducation pour chacun.

## Liste des sigles

CIRAD : Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement  
DESS : Diplôme d'Etudes Supérieures Spécialisées  
EHES : Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales  
ENFA : Ecole Nationale de Formation Agronomique  
EPIC : Etablissement Public à caractère Industriel et Commercial  
GERDAT : Groupement d'Etude et de Recherche pour le Développement de l'Agronomie Tropicale  
INP ENSAT : Institut National Polytechnique, Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse  
IOS : Institut Of Sociology  
IMC : Indice de Masse Corporelle (poids en kg/taille en m<sup>2</sup>)  
MALICA : Markets and Agriculture Linkages for Cities in Asia  
NIN: National Institut of Nutrition (Viêt Nam)  
NoMaDe : Normes et régulation des Marchés face à la Demande  
PCV : Parti Communiste du Vietnam  
RIFAV : Research Institut on Fruits And Vegetables(Viêt Nam)  
SUSPER : Sustainable Development of Peri-urban Agriculture in South-East Asia Project  
UR : Unité de Recherche  
VASI : Vietnamese Agricultural Sciences Institut (Viêt Nam)  
VASS : Vietnamese Academy of Social Sciences  
VLSS: Vietnamese Living Standard Survey

## Bibliographie

- AUTRET**, M., 1986, « Alimentation et Agriculture – La Situation », in *Problèmes politiques et sociaux*, n° 531, 7 mars 1986, p. 21.
- BOURDIEU**, P., 1979, *La Distinction*, Paris, Editions de Minuit.
- CIRAD/IOS**, 2004, *Perception of food related risks by consumers in Vietnam*, Hanoi, MALICA (CIRAD/IOS/VASI/RIFAV).
- CONDOMINAS**, G., 1980, *L'espace social à propos de l'Asie du Sud-Est*, Paris, Flammarion.
- CORBEAU**, J.-P., 1994, « Goût des sages, sages dégoûts, métissages des goûts », in *Le métis culturel, International de l'imaginaire*, n°1, Paris, Babel/Actes Sud, 164-182.
- CORBEAU**, J.-P., 1997, « L'exotisme au service de l'égotisme. Nourritures vietnamiennes et métissages des goûts français », in *Pratiques alimentaires et identités culturelles. Les études vietnamiennes*, n°125 et 126, Hanoi, 323-345.
- CORBEAU**, J.-P., 2002, et Poulain, J.-P., *Penser l'alimentation*, Toulouse, Editions Privat.
- DANG XUAN DUONG** et **LE HONG KE**, 2000, « La population de Hanoi », in *Population et développement au Viêt-Nam*, sous la direction de Patrick Gubry, p. 243-262, Paris, Editions Karthala, CEPED.
- DAO THE ANH**, 2003, **MOUSTIER**, P. et **FIGUIE**, M., *Food markets and agricultural development in Vietnam*, Hanoi, MALICA (CIRAD-IOS-RIFAV-VASI).
- FEUCHE**, C., 2004, « Croissance, Etat et marché dans le Viêt Nam du *dô moi* », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 231-264.
- FIGUIE**, M., 2003, *Changes in food consumption. Food markets and agricultural development in Vietnam*, P. Moustier, D. T. Anh et M. Figuié, Hanoi, MALICA (CIRAD/IOS/VASI/RIFAV).
- FIGUIE**, M., jan. 2004, Nicolas Bricas, Vu Pham Nguyen Thanh et Nguyen Duc Truyen, *Hanoi consumers' point of view regarding food safety risks: an approach in terms of social representation*, Vietnam Social Sciences, jan. 2004 (1), Hanoi, CNSSH.
- FIGUIE**, M., juin 2004, *Consumer perception of vegetable (tomatoes and water morning glories) quality in Hanoi*, Hanoi, SUSPER (CIRAD/AVRDC/France MOFA/2<sup>nd</sup> Year Project).
- FIGUIE**, M., nov. 2004, et Dao The Anh, *Food consumption in Vietnam: food markets, food habits, diversity and trends*, MALICA, Hanoi.
- FISCHLER**, C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob

**GENDREAU, F., DO TIEN DUNG, PHAM DO NHAT TAN**, 2000, « Les migrations internes », in *Population et développement au Viêt-Nam*, sous la direction de Patrick Gubry, p. 195-213, Paris, Editions Karthala, CEPED.

**GIRONDE, C.**, 2004, « Les transformations de l'agriculture et de la société rurale », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Dovert et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 209-230.

**GSO**, 1994, General Statistics Office, State Planning Committee, World Bank, *Vietnam Living Standard Survey 1992-1993*, Hanoi, Statistical Publishing House.

**GSO**, 1996, General Statistics Office, *Statistical Yearbook 1996*, Hanoi, Statistical Publishing House.

**GSO**, 1999, General Statistics Office, State Planning Committee, World Bank, *Vietnam Living Standard Survey 1997-1998*, Hanoi, Statistical Publishing House.

**GSO**, 2000, General Statistics Office, *Statistical Yearbook 2000*, Hanoi, Statistical Publishing House.

**GSO**, 2001, General Statistics Office, *Population and Housing Census, Vietnam 1999, Completed Census Results*, Hanoi, NXB Thông Kê.

**GSO**, 2004, General Statistics Office, *Statistical Yearbook 2003*, Hanoi, Statistical Publishing House.

**GSO**, 2004-2, General Statistics Office, *Vietnam Living Standard Survey 2002*, Hanoi, Statistical Publishing House.

**HANOI STATISTICAL OFFICE, 2000**, *Hanoi Statistical Yearbook, 2000*, Hanoi, Hanoi Statistical Office Publishing.

**HARDY, A.**, 2004, « Gérer la “ question ethnique ” sur les hautes terres : un exercice d'équilibriste », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Dovert et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 383-432.

**KROWOLSKI, N.**, 1993, *Autour du riz, Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, Paris, l'Harmattan.

**KROWOLSKI, N.**, 1998, "Changements des comportements alimentaires au Vietnam : l'exotisme n'est pas encore quotidien", in M. A. Martin and M. Garrigues-Cresswell, eds., *Résistance et changements des comportements alimentaires*, -. Techniques et culture, Paris, Editions de la MSH: pp 117-131.

**KROWOLSKI, N.**, 1998-2, "Pratiques alimentaires vietnamiennes et influences étrangères", *Xua & Nay*, (47): II-IV, 23-24.

**KROWOLSKI, N.**, 1999, "Même le Ciel ne foudroie pas à table. Le repas vietnamien", in J. P. Flandrin and J. Cobbi, eds., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob: pp 405-419.



**LE DANH TUYEN, LE BACH MAI**, 2004, et **FIGUIE, M., BRICAS, N., MAIRE, B., DOP, M.-C., NGUYEN DINH CHUNG, NGUYEN CONG KHAN**, « Evolution de la consommation alimentaire et de l'état nutritionnel des populations urbaines au Vietnam au cours des vingt dernières années », in *Cahiers d'études et de recherches francophones, Agricultures*, vol. 13, n°1, « L'alimentation des villes », p. 31-38, Paris, France.

**LEVI-STRAUSS, C.**, 1968, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon.

**MAIRE, B., et DELPEUCH, F.**, « La transition nutritionnelle, l'alimentation et les villes dans les pays en développement », in *Cahiers d'études et de recherches francophones, Agricultures*, vol. 13, n°1, « L'alimentation des villes », p. 23-30, Paris, France.

**MAUSS, M.**, 1950, *Sociologie et anthropologie de Marcel Mauss*, Paris, PUF.

**Ministère du Travail, des Invalides et des Affaires sociales**, 1997, et General Statistic Office, *Status of Labour-Employment in Vietnam*, Hanoi, Statistical Publishing House.

**MOUSTIER, P.** 2003, Dao The Anh, Muriel Figuié, *Marché alimentaire et développement agricole au Vietnam*, Hanoi, MALICA (CIRAD-IOS-RIFAV-VASI).

**NGUYEN TUNG**, 1997, "Les cuisines régionales existent-elles au Vietnam ?" in J. P. Poulain, ed., *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, Etudes Vietnamiennes, vol. 3/4: pp 217-263.

**NGUYEN TUNG**, 1998, "Le style culinaire de Hanoi", *Xua & Nay*, (56): 20, 33.

**NGUYEN TUNG**, 1998-2, "L'évolution des pratiques alimentaires au Vietnam", *Xua & Nay*, (55): 32-33.

**NGUYEN TUNG**, 1999, *Mông Phu, un village du delta du Fleuve Rouge (Viêt Nam)*, Paris, L'Harmattan.

**NIN**, 1991, National Institut of Nutrition, World Bank, *Report on Re-analysing data collected by General Nutrition Survey 1987-1989*, Hanoi, National Institute of Nutrition.

**NIN**, 1991-2, National Institut of Nutrition, *Nutrition monographs 1980-1990*, Hanoi, Medical Publishing House.

**NIN**, 2000, National Institut of Nutrition, *Current research in nutrition and food hygiene and safety*, Hanoi, Medical Publishing House.

**NIN**, 2000-2, National Institut of Nutrition, *1999 Vietnam – Child Nutrition Situation*, Hanoi, Medical Publishing House.

**NIN**, 2003, National Institut of Nutrition, *General Nutrition Survey 2000*, Hanoi, Medical Publishing House.

**NIN**, 2003-2, et General Statistics Office, *2000 Vietnam – Child and Mother Nutrition Status*, Hanoi, Medical Publishing House.

**ODIN, X.**, 2004, « L'emploi au Viêt Nam », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 265-292.

**PANDOLFI, L.**, 2004, « Transition urbaine et formes émergentes de construction de la ville vietnamienne », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 339-354.

**PAPIN, P.**, 1999, *Vietnam, Parcours d'une Nation*, Paris, La documentation française.

**PHAM KIM AN**, 1997, *Changement des alimentaires au Viêt Nam en milieu urbain (Hanoi) sur une période de dix ans (entre 1988 et 1997)*, Mémoire de DESS Nutrition et alimentation dans les pays en développement, Montpellier, INN, Orstom, Cirad.

**POULAIN, J.-P.**, 1997, *Pratiques alimentaires et identités culturelles*, direction d'ouvrage, Hanoi, Coédition The Goi et Etudes Vietnamiennes, 622 pages.

**POULAIN, J.-P.**, 2002-1, *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.

**POULAIN, J.-P.**, 2002-2, et Corbeau, J.-P., *Penser l'alimentation*, Toulouse, Editions Privat.

**POULAIN, J.-P.**, 2002-3, *Manger aujourd'hui : attitudes, normes et pratiques*, Paris, Privat.

**SCORNET, C.**, 2004, « L'Etat accompagnateur de la transition démographique », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 293-316.

**TERTRAIS, H.**, 2004, « La relation Nord-Sud, la clé de la construction nationale vietnamienne », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 31-116.

**TRAN THI LIEN**, 2004, « La question religieuse », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 369-382.

**VU THI MINH THANG**, 2004, « Etat-parti et renouveau culturel. Renaissance de la tradition et formation d'un nouveau rapport entre l'administration et la population. », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 355-368.

**YANN BAO AN**, 2004, et TREGLODE de, B., « *Dôi moi* et mutations du politique », in *Viêt Nam contemporain*, sous la direction de Stéphane Doyet et Benoît de Tréglodé, Paris, IRASEC/Les Indes Savantes, p. 117-148.

## Netographie

<http://www.cirad.fr>

<http://www.gso.gov.vn>

<http://www.lemangeur-ocha.com>